R

CULTIVO DEL AZAFRÁN

HORNOS DE POYA, GAÑANES

LA SOLANA (CIUDAD REAL)

MEMORIA

QUE OBTUVO EL SEGUNDO ACCÉSIT EN EL PRIMER CONCURSO ESPECIAL

SOBRE

DERECHO CONSUETUDINARIO Y ECONOMÍA POPULAR

ABIERTO POR LA

REAL ACADEMIA DE CIENCIAS MORALES Y POLÍTICAS

PARA EL AÑO DE 1897

ESCRITA POR

DON JUAN ALFONSO LÓPEZ DE LA OSA

LEMA:
Dives injuste egit, et fremet:
pauper autem laesus tacebit.
(*Ecclesiasticus*, XIII, 4.)

MADRID
Imprenta del Asilo de Huérfanos del Sagrado Corazón de Jesús,
Calle de Juan Bravo, núm. 5.
1900

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros: 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA - CEMU
CENTRO DE ESTUDIOS DE CASTI

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

CULTIVO DEL AZAFRÁN

EN

LA SOLANA (Ciudad Real).

SUMARIO

§ 1. Antigüedad de este cultivo y personas dedicadas á él.—Alternativas que ha tenido en el presente siglo.

§ 2. Tierras destinadas á este cultivo.—Clasificación de las mismas: su valor en venta: su medida usual. — Producto que se obtiene de ellas dadas para el azafrán: ídem si se utilizan para cereales: ventajas de aquél sobre éstos.

§ 3. Arriendo de tierras para azafranales: época y forma de hacerlo — *El cabeza.* — Obligación privada. — División del terreno entre los azafranaleros: su medición provisional. — Número de fanegas invertido en este cultivo.

§ 4. Preparación del terreno. — *Sacar de suelo.* — Plantación de la cebolla: jornales invertidos en una y otra operación. — Medición total y de cada una de las partes del terreno: doble justificante que lo acredita: retribución de este trabajo. — Cavas y arruño que de ordinario emplean: su coste.

§ 5. Recolección de la rosa: su época y duración. — Antelación para proveerse de mondadoras y formas que para ello emplean.—Cogedores: su jornal. — Cogedoras-mondadoras. — Mondadoras. — Distinción entre aquéllas y éstas.—Cantidad diaria que mondan.— Los ricos sirviendo á los pobres. — Ocupación de la lengua durante la monda. — *El clavo.* — Las partes. — El tueste.— Conservación del azafrán. — *Los luneros.*

§ 6. Operaciones subsiguientes á la recolección. — *Entreliño.* — Espartillo.— Siega del mismo: su aprovechamiento.— Ultima cava.

§ 7. Reproducción de la cebolla. — Extracción de la misma: su monda. — Roedor que la destruye y procedimientos empleados para combatirlo.

§ 8. Utilidad obtenida por la mondadora. — Su empleo. — Doble ventaja que el azafrán reporta al comercio local.

§ 9. Producto obtenido por el cosechero. — Su inversión. — Compra de casas á plazos. — Idem de burras y su aplicación. — Plantación de viñas al partir. — Idem á censo. — Adquisición de pequeños pedazos de tierra. — Desahogo y bienestar que el tal cultivo produce á las clases menesterosas.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

R-879.
Lit. 103881
D-154

CULTIVO DEL AZAFRÁN

HORNOS DE POYA, GAÑANES

LA SOLANA (CIUDAD REAL)

MEMORIA

QUE OBTUVO EL SEGUNDO ACCÉSIT EN EL PRIMER CONCURSO ESPECIAL

SOBRE

DERECHO CONSUETUDINARIO Y ECONOMÍA POPULAR

ABIERTO POR LA

REAL ACADEMIA DE CIENCIAS MORALES Y POLÍTICAS

PARA EL AÑO DE 1897

ESCRITA POR

DON JUAN ALFONSO LÓPEZ DE LA OSA

LEMA:
Dives injuste egit, et fremet:
pauper autem laesus tacebit.
(*Ecclesiasticus*, XIII, 4.)

MADRID
Imprenta del Asilo de Huérfanos del Sagrado Corazón de Jesús,
Calle de Juan Bravo, núm. 5.
1900

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

CULTIVO DEL AZAFRAN

I. Antigüedad de este cultivo y personas dedicadas á él: alternativas que ha tenido en el presente siglo.

Constituye el azafrán los estilos, y principalmente los estigmas del *Crocus Sativus* L., planta originaria del Asia, que se encuentra espontánea en Roncesvalles y se cultiva en algunas comarcas de nuestra Península, tales como la Alcarria, Murcia, Tarragona, Albacete, Toledo, Cuenca y Ciudad Real. Este cultivo no se extiende á todos los pueblos de la última provincia citada, sino que se limita á muy contados, siendo los principales Manzanares, Membrilla y La Solana, en cuyo lugar nos vamos principalmente á fijar para describirlo.

Durante el actual siglo no ofrece ninguna duda que el azafrán ha constituído uno de los cultivos á que se han dedicado los vecinos de la citada villa, como también que éste ha sido peculiar y exclusivo de las clases más humildes, jornaleros, gañanes y algunos artesanos pobres. Ambas cosas están comprobadas por el testimonio de personas verídicas que alcanzan la respetable edad de 80 á 90 años, citando, entre otras, á D. Eusebio María Morales, Presbítero, y á Francisco Gallego, labrador, los cuales recuerdan perfectamente que cuando ellos eran niños se cultivaba ya en la misma forma y por la misma clase de personas que se hace hoy, sin más diferencia que la duración del bulbo ó cebolla en el terreno, como veremos al tratar de este asunto.

Gracias á la perfecta conservación del Archivo municipal, que, bien puede afirmarse, es modelo en su clase, debido al

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

cuidadoso esmero y laboriosidad de sus Alcaldes, y con especialidad á la del Sr. D. Francisco Ocaña y Romero, que ha llevado á cabo su organización actual en legajos perfectamente clasificados y numerados, hemos podido investigar que el cultivo del azafrán se remonta al siglo pasado. En efecto, en uno de tantos legajos, en el 128, se conservan estadísticas de frutos y manufacturas mandadas hacer por Real orden de 26 de Julio de 1786, y en la formada el año 1796 en virtud de la disposición citada figura el azafrán como uno de los frutos recolectados en dicho año. Vamos á transcribirla íntegra, pues á más de utilizarla en el presente capítulo, nos ha de servir también para otros, pudiendo por ella comparar el aumento ó disminución de sus productos é industrias en aquella época con la presente.

VILLA DE LA SOLANA.—AÑO 1796

Plan de frutos comestibles y materias provisionales de las artes.

GÉNEROS	ESPECIES	Cantidades	Precios corrientes.	NOTAS
Granos, semillas....	Trigo candeal.....	23.000 fs.	45 reales	
	Cebada.....	26.000 »	20 »	
	Centeno.....	4.000 »	30 »	
	Guijas.....	70 »	40 »	
	Garbanzos.....	28 »	70 »	
Ganados de mayor y menor....	Ovejas de cría.....	7.000	»	No se venden.
	Crías.....	4.000	35 reales	
	Carneros.....	3.500	60 »	
	Cabras de cría.....	3.500	»	No se venden.
	Crías.....	1.100	40 reales	
	Machos de cabrío..	3.600	100 »	
	Yeguas de cría....	307	»	No se venden.
	Machos y mulas...	87	800 reales	
	Burras de labor....	450	»	No se venden.
	Crías.....	200	100 reales	
Especies comestibles.	Azafrán.....	6 @	lib. 100 rs.	
	Colmenas.....	500	»	No se venden.
	Miel.....	22 @	60 reales	
	Cera.....	3 »	180 »	
Licores....	Aceite.....	4.000 »	60 »	
	Vino.....	4.000 »	12 »	
	Aguardiente.....	150 »	25 »	
	Lana y añinos.....	650 »	60 »	
	Queso.....	460 »	65 »	

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

Manufacturas.

GÉNEROS	ESPECIES	Obradores.	Operarios.	Cantidades.	Precios.
Tejidos....	Lienzos.....	260	260	8.200 varas	6 rs. vara.
	Estambrados.....	260	260	5.500 »	8 » »
	Paños.....	3	6	1.400 »	26 » »
	Estameñas..	12	12	700 »	11 » »
Curtidores..	Fraguas....	7	20	2.300 @	55 @
	Cordobán...	2	10	3 600 pieles	12 reales.
	Correal.....	12	26	1.600 »	18 »
Alfareros..	Loza ordinaria.....	8	26	6.600 @ en pieza.	1 real.
	Teja.....	2	8	50.000	80 rs. millar

«En este estado y forma se concluyó este plan de frutos y manufacturas respectivo del año pasado de 96, que mandaron los señores que en la actualidad componen el Consejo, Justicia, Regimiento, Diputación y Síndicos, Procurador general y Personero del común de esta villa, se remita á la gobernación del partido, como está prevenido, y lo firmaron, etc.»

Como se ve en el acta copiada, se recolectaba ya en el año 1796 la cantidad de seis arrobas de azafrán, lo que demuestra, como fácilmente comprenderá el que conozca esta clase de cultivo, ó se entere de él por el presente trabajo, que para producir la cantidad dicha se necesita venir cultivándolo muchos años antes; pues sabido es que todo cultivo, al implantarse en cualquiera localidad, da principio por pequeñas porciones, hasta que se tocan los resultados, y mucho más del que tratamos. Esto sin contar con la tendencia, tanto antigua como moderna, de rebajar todo lo posible en las estadísticas oficiales los frutos recolectados, fundándose para ello en el temor que los pobres cultivadores tienen al aumento de tributos, siempre en progresión ascendente, por cuya razón es lógico suponer que la cantidad de azafrán cosechado en dicho año fué mayor que la allí consignada.

Si con lo dicho queda comprobado que, por lo menos en

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

la última mitad del siglo XVIII, se cultivaba el azafrán en la citada localidad, también podemos decir que se hacía en la primera, aunque no con prueba tan fehaciente como la expuesta. Al efecto, haciendo más investigaciones, encontramos un inventario judicial, hecho por defunción de D. José Antolínez de Castro, en 9 de Enero de 1720, en el cual existe una partida que, copiada literalmente, dice así: «Siete libras y media de azafrán en una olla bañada grande, en doscientos ochenta y siete reales.» Como se ve, la prueba no es tan directa y concluyente como la de la estadística mencionada, porque muy bien pudiera alguno presentar la objeción de que dicho señor pudo poseer el azafrán, no porque en la Villa se cultivase, sino por haberlo adquirido de otras comarcas, con el fin de comerciar con él. Esto ha de negarse por fuerza, una vez que se tenga conocimiento de la persona, y que ciertamente sus descendientes protestarían de tal afirmación. Se trata de una de las familias que ostentaba más títulos de nobleza de las de la Mancha y poseía un vasto caudal, y jamás en esta tierra han comerciado esa clase de personas, á no ser con los productos de sus caudales, tales como cereales, aceite y ganados. Pudiera también decirse que él dedicaba parte de sus tierras al citado cultivo, como acontece hoy en algún pueblo de la provincia de Toledo, con lo cual nuestro aserto quedaría probado; pero tampoco esto es verosímil, por ser peculiar aquél, desde tiempo inmemorial, de las clases menesterosas. Lo que indica, á más de lo que nos habíamos propuesto, es que en aquella fecha los arrendamientos se cobraban en especie, en vez de dinero, como se hace hoy.

Dejando en tal estado la parte que á la historia se refiere en cuanto á la época más ó menos remota en que se introdujo el cultivo del azafrán en La Solana, no por falta de voluntad, sino por la de testimonios que la acrediten, examinaremos las vicisitudes por que ha pasado durante el siglo actual.

Floreciente, como todos los cultivos y las artes, en sus dos primeras décadas, decae, como decayeron todos, en las dos

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

siguientes, por efecto de la carencia de lluvias que por espacio de más de catorce años existió en esta comarca, teniendo que emigrar á Madrid, Badajoz y otras provincias familias enteras, principalmente de la clase jornalera, quedándose reducido el múmero de sus vecinos de 2.000 que eran el año 23, á 1.100. Aún no hace treinta años que en todas las calles de la población se veían en sus destechadas y arruinadas casas los efectos de aquella gran desgracia, de la cual suele culparse á Dios y no al abandono é incuria de los hombres que gobiernan y administran las naciones, eternamente ocupados en hacer política, fuente perenne de discordias en los pueblos y en las familias, dejando, como sucede aquí, que las aguas que á torrentes se escapan de las Lagunas de Ruidera y del pequeño Azuel, no sólo se pierdan sin aprovechamiento alguno en el Océano, sino, lo que es peor, que en años en que las lluvias son abundantes, arrastren y destruyan sus vegas, convirtiéndolas en un inmenso lodazal y esterilizando el trabajo del hombre y su riqueza.

Por fin, aquel estado de miseria cesó el año 38, en que volvieron las lluvias con regularidad, empezando á tomar nueva vida todos los cultivos, incluso el azafrán, que casi había desaparecido, por pertenecer á la clase que más sufrió, llegando á su mayor apogeo por los años de 1880 á 1890, en cuyo período alcanzó el precio de 50, 60 y más pesetas libra. En estos últimos años había decaído algo, principalmente por bajar el precio á 20 y 25 pesetas, y porque tanta fué la plantación hecha en la década citada, que hubo verdaderos lamentos en la recolección por faltar manos para mondar la rosa, pudriéndose una no pequeña parte de ella, á pesar de que, como veremos en su lugar, en esa operación intervienen los niños, los ancianos, los pobres, los ricos, los sacerdotes y las monjas, sin haber, como vulgarmente se dice, linde entre el día y la noche, volviendo, cuando escribimos estas líneas, á tomar gran incremento por haberse iniciado el alza del precio.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

2. Tierras destinadas á este cultivo. —Clasificación de las mismas.— su valor en venta.—Su medida usual.— Producto que se obtiene de ellas dadas para el azafrán.— Idem si se utilizan para cereales.—Ventajas de aquél sobre éstos.

El terreno en que están plantados los azafranales se compone en su mayor parte de *arcillas*, sobresaliendo entre sus variedades la *plástica* y de las *mixtas* la *greda*, por cuya razón existen desde tiempos remotos fábricas de teja, ladrillo y vasijas de alfarería, como lo acredita la estadística copiada en el párrafo anterior, en su sección de manufacturas. También abunda en *cuarzo,* sobre todo en el litoido *(jaspe)*, del que existen hermosos ejemplares en Toledo, en su Catedral, y en Madrid, en San Antonio de los Portugueses, explotándose sus canteras en la actualidad, perfectamente labrado y pulimentado, para losas sepulcrales, gradas de escalinata, tableros de mesa, etc. Asimismo contiene grandes bancos de sulfato de cal hidratado *(yeso),* tanto en su variedad *terrosa* como en la *cristalizada*, constituyendo ambas en el día una gran industria; pues convertido en vivo por medio de grandes hornos el terroso, se emplea, no tan sólo en las construcciones de la localidad, sino que se transporta en grandes cantidades á Valdepeñas, donde carecen de él, con el mismo objeto, y el cristalizado, convertido también en vivo por el mismo procedimiento, es empleado en los vinos, principalmente de la citada ciudad, en donde, como es sabido, se elaboran éstos en cantidades verdaderamente fabulosas. Y por último, es abundantísimo en *carbonato de cal*, especialmente en su variedad *terrosa*, haciendo diez ó doce años que se encontró, por un hundimiento natural del terreno, un subterráneo en donde existían y aún quedan multitud de vistosos ejemplares de la *fibrosa* (estalactitas y estalagmitas).

Los azafranales ocupan gran parte de la tierra de alrededor de la población, desde las paredes, en lo que ordinaria-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

mente se llaman quiñones, hasta unos tres kilómetros de discia, en todas direcciones. Como su calidad varía, las distancias son desiguales y el trabajo que han de emplear en la preparación del suelo para la plantación es mayor en unas que en otras; de ahí que se clasifiquen en terrenos de primera, segunda y tercera clase.

Conceptúanse de primera casi todos los situados al Sur y Oeste de la población, abundantes en las arcillas dichas, exentos de piedras, de muchas raíces y cuya distancia no exceda de dos kilómetros; de lo contrario, estos terrenos, aunque se reputen de primera para cereales, desmerecen bastante para el azafrán, cuando en ellos, por exceso de piedras y raíces, han de emplear mayor número de jornales en limpiarlos, como igualmente si, salva la distancia dicha, pasan á ser de segunda, porque á más del aumento de trabajo, no pueden cuidarlos y vigilarlos con el mismo esmero que los que se encuentran próximos, y sobre todo porque los caminos, si en el tiempo de la recolección, que es el de las lluvias, éstas son abundantes, se hacen intransitables para los niños y mujeres que han de hacer principalmente aquélla.

Los de segunda se encuentran la mayor parte al N. y E., predominando en ellos el *carbonato de cal*, de donde reciben el nombre de *calares*, y también el *cuarzo*, pasando á la última clase si en ellos, con más exceso que en los de primera, abundan en las cualidades que á aquélla le hacen descender, existiendo también en ésta, aunque con rara excepción, algunos trozos de primera. También se distinguen porque el azafrán que éstos producen no tiene el peso que los plantados en los terrenos anteriormente dichos, resultando que con la misma rosa en los de primera que en los de segunda, aquéllos dan más producto que éstos y en proporción que los que siguen.

Y por último, los de tercera, abundantísimos en *cuarzos y calizas*, en la misma situación N. y E. y á igual distancia que el anterior, pero con una particularidad tan notable, que al verlos se duda si podrán utilizarlos al objeto que se proponen. Allí se encuentra al hombre de esta tierra haciéndose

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

propias las palabras de la Sagrada Escritura cuando dice: que «así como el ave ha nacido para volar, así el hombre ha nacido para trabajar»; [1] y allí, rodeado de la almadena, del barrón y de algunos cartuchos de dinamita, no para emplearla como el anarquista, sino para convertir lo improductible en productible, lo que era un erizado montón de piedras que ni aun pasto para el ganado producía, en tierra laborable; y lo que era un erial, en un hermoso jardín que le ha de dar pan para él, su mujer y sus hijos. Si alguno creyera hiperbólico lo dicho y estimara oportuno confirmar su autenticidad, todavía puede hacerlo con sólo ver los montones de piedra hacinados en el centro y alrededor de las pequeñas parcelas plantadas de azafrán, por más que una no pequeña parte ha desaparecido ya para emplearla en construcciones, arreglo de caminos y calles. Claro está que la rendición es mucho menor que en las anteriores clases, á causa del poco suelo que tienen.

En la misma forma aparecen clasificados en el amillaramiento, y los precios con que allí figuran son los siguientes: Tierras de primera clase, á 500 pesetas fanega; ídem de segunda, á 300; ídem de tercera, á 100. En venta suelen regirse por esos precios; pero acontece con frecuencia, como sucede con todo lo que se compra y vende, que á medida que suben en el mercado los cereales, el vino y el azafrán, va en proporción subiendo el precio de las tierras, pagándose por regla general á precios más altos que los arriba dichos.

Como ningún azafranalero puede tener en una sola finca arriba de tres ó cuatro celemines, de ahí que la medida usual sea aquélla, el cuartillo y estadal.

El producto obtenido por el arrendador de las tierras dadas para azafrán viene á ser por término medio el siguiente: Tierras de primera clase, de 9 á 10 pesetas celemín; ídem de segunda, de 7 á 8; ídem de tercera, de 4 á 5. Estas mismas tierras dadas para cereales, su producto varía notablemente, puesto que ya no es el celemín, sino la fanega; es decir,

---

1 *Homo nascitur ad laborem, et avis ad volatum.* Job, c. v, v. 7.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

que produce doce veces menos. Pero no es esto sólo, sino que en las tierras dadas para el azafrán se encuentra el dueño de ellas al concluir el arriendo con un barbecho de lo mejor que en su clase puede darse, y se comprenderá perfectamente el por qué cuando veamos después los trabajos que se emplean en la preparación, plantación, cava y saca de la cebolla, pues con todo eso queda, no tan sólo mullida, sino limpia de toda clase de raíces y piedras, y en disposición de darles dos y aun tres siembras seguidas, las cuales sobresalen de todas las demás sin otro trabajo que envolver la simiente.

3. Arriendo de tierras para azafranales. — Época y forma de hacerlo. — «El cabeza.» — Obligación privada. — División del terreno entre los azafranaleros. — Su medición provisional. — Número de fanegas invertido en este cultivo.

Por los meses de Octubre y Noviembre, antes que los labradores den principio á levantar las tierras para hacerlas barbecho, los jornaleros procuran adquirir la que necesitan para sus azafranales, á cuyo efecto, reunidos varios de éstos acuerdan plantar tal ó cual pedazo, procurando si puede ser que no haya estado plantado de azafrán, ó que ellos no lo hayan visto, aunque sus abuelos ó padres les digan que en su tiempo ya fué dedicado al cultivo, porque prueba que há muchos años que lo estuvo, ó que por lo menos haga más de diez años que no se ha plantado. La razón de lo dicho estriba en que el terreno no esté esquilmado ó lo esté lo menos posible de los elementos de que el azafrán se constituye. Tan luego como se ha acordado esto, el que tiene más representación, bien sea por su formalidad acreditada en otros tratos, bien por su mejor y más desahogada posición, se encarga de ir á casa del dueño del terreno para tratar, tanto del precio como de las condiciones en que se ha de arrendar,

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

llamándole al que tal cargo desempeña *el cabeza*. Una vez que ha dado este primer paso, comunica á sus compañeros el resultado de su gestión, y si están conformes, vuelve, á fin de ultimar el trato y hacer la obligación privada que es costumbre, comprometiéndose él solo á responder de toda la cantidad, así como del cumplimiento de las demás condiciones estipuladas y consignadas en la oblgación, cuyo modelo casi usual es el siguiente: «Decimos nosotros; *Fulano de Tal*, vecino de esta villa de La Solana, con cédula personal, y *Mengano de Tal*, jornalero, vecino también de la misma villa y con su correspondiente cédula personal: Que el primero cede en arrendamiento para azafranal, al segundo, un pedazo de tierra en este término, titulado..., que linda al Norte con..., á Sur con..., á Saliente con... y á Poniente con..., bajo las condiciones siguientes: 1.ª Que este arriendo se hace para cuatro años, dando principio en este día y concluyendo en quince de Mayo de mil ochocientos noventa y cinco, en cuyo día tiene que dejar la tierra limpia de cebolla, entregándose de ella el dueño.

2.ª Que dicho pedazo de tierra lo medirá un agrimensor y pagarán, según medición resulte, á razón de cuarenta reales celemín, en la forma siguiente: Primer año se hará el pago en treinta de Noviembre por mitad, ó sean veinte reales por celemín; segundo y tercer año el pago se hará en la misma forma por entero, es decir, cuarenta reales por celemín, y el cuarto año en las mismas condiciones que el primero.

3.ª Este arriendo se hace á suerte y ventura, no pudiendo pedir rebaja por ningún concepto, ni aun por casos fortuitos.

4.ª No podrá en ningún caso plantarse ó sembrarse dicho terreno de otra simiente, como no sea la del azafrán.

5.ª *Mengano de Tal* puede subarrendar la parte del terreno que le convenga, pero siempre quedando responsable al pago total y al exacto cumplimiento de las condiciones estipuladas en la presente obligación.

Y aceptando todas las condiciones espontáneamente, y respondiendo con todos sus bienes habidos y por haber, fir-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

ma la presente con los testigos... = La Solana quince de Octubre de mil ochocientos noventa.»

Lo ordinario es que el arrendador se quede con la obligación; pero si alguno de los arrendatarios la reclama, se le da copia, firmándola entonces aquél. Como se ve por la primera condición, el arriendo se hace por cuatro años, verificándose el pago, por mitad, en el primero y último, por la razón que más adelante veremos. De tirana y leonina tal vez se califique la tercera condición, y no hay tal cosa: se pone así para evitar abusos; pues es lo general que, cuando acontece que la cebolla se ha podrido y no han de sacar ninguna utilidad, el dueño les perdona el arrendamiento; pero les prohibe, y por eso precisamente viene la cuarta condición, el que puedan sembrar otra semilla, por la razón de aprovechar él el excelente barbecho que tiene por efecto de la saca de suelo y demás cavas que le han dado.

Una vez que se ha hecho la obligación, proceden á dividirse la tierra, acordando antes cuántos celemines va á tomar cada uno, para, si resulta menos cantidad de la que cada uno ha convenido, rebajar á prorrata, ó aumentar en la misma forma, si resulta más. Como no todos los pedazos son iguales en calidad en todas sus partes, sino que, v. gr., en la parte N. el terreno necesita más jornales para su preparación que en la parte S., ó viceversa, de ahí el que, una vez que ellos mismos, por la práctica que tienen, han hecho las partes convenidas, midiendo el terreno á pasos ó á pies, numeran cada una de esas porciones, sorteándolas á continuación, evitando con este procedimiento todo pretexto para quejas y disgustos. Las señales por las cuales se distinguen unas parcelas de las otras consisten, en un principio, en pequeños montoncitos de tierra, que después, cuando han preparado la tierra, se convierten en un surco bastante profundo, que divide unas de otras.

Según los datos facilitados por los prácticos que miden la tierra, como veremos más adelante, el número de fanegas invertido en esta clase de cultivo es en la actualidad de 100 á 120. Por los años 1880 á 1890 existían unas 400 fanegas.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

4. Preparación del terreno.—"Sacar de suelo."—Plantación de la cebolla.—Jornales invertidos en una y otra operación.—Medición total y de cada una de las partes del terreno.—Doble justificante que lo acredita.—Retribución de este trabajo.—Cavas y "arruño" que de ordinario emplean.—Su coste.

«Sacar de suelo» es el nombre que recibe la primera operación que hacen en la tierra luego que la han dividido, como queda dicho en el párrafo anterior, la cual consiste en darle una cava de treinta á treinta y cinco centímetros de profundidad, expurgándola al mismo tiempo de toda clase de raíces, así como de todos los cantos ó piedras, aunque sean muy pequeñas, invirtiendo para ello de tres á cinco jornales, cuyo precio oscila entre cinco y seis reales cada uno, debiendo estar terminado este trabajo para el mes de Mayo, época en que, de ordinario, se hace la plantación. Fácilmente se comprenderá la diferencia de jornales que han de emplearse, teniendo en cuenta la clasificación hecha de las tierras, invirtiendo más ó menos jornales, según el trabajo y la distancia.

Pero lo que llama sobremanera la atención en esta operación, como en todas las que se emplean en este cultivo, es que los jornales que invierten no los dan perdiendo ningún día de ganar en fincas ajenas su salario: los dan robando á su cuerpo el descanso, quitando el peligro y la ocasión á los vicios, aprovechando los días y las horas que les es imposible trabajar en ajena finca é invirtiendo é instruyendo á sus hijos en las faenas á que en lo sucesivo han de dedicarse. Como puede comprenderse, esto, no solamente es un auxiliar poderosísimo para la moral, sino que entraña grandísimas utilidades para las ciencias sociales y para la economía, por cuya razón vamos á describirlo con todos sus pormenores, y de ello ciertamente podrán copiar el bellísimo ejemplo todos aquellos hombres que, cual éstos, amando el trabajo y viviendo del trabajo, son los llamados á increpar á esas tur-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

bas de holgazanes con las palabras del Apóstol: *Si quis non vult operari, nec manducet* [1].

Fuera de las épocas de la recolección y sementera, como pueblo tal vez el más moral y religioso de los de la Mancha, no se trabaja en los domingos y días festivos, tanto porque los amos no lo consienten, como porque los trabajadores no acceden gustosos si para ello se les solicita; pero resulta que éstos, en su mayor parte, después que han cumplido con el precepto de la audición de la Misa, cogen su azada y caminan alegres y contentos á su azafranal, para invertir dos, tres y cuatro horas en *sacar de suelo, entreliñear, cavar, matar*, si observan que hay algún ratón, cuya operación más adelante la hemos de reseñar, y en cuantas faenas son necesarias, según la época y clase del azafranal. Igualmente cuando se presenta, por ejemplo, uno de esos días en que amanece lloviendo y les es imposible dar jornal en extraña finca, y á las diez ó las doce de la mañana se despeja, entonces, en vez de estarse mano sobre mano, ó metidos, como acontece en la casi totalidad de las poblaciones, en la taberna [2], gastando lo que les hace falta á sus mujeres y á sus hijos, adquiriendo vicios y contrayendo compromisos de mal género, los jornaleros de esta villa emprenden otro camino, que es el de su azafranal, y allí, en vez de malgastar, van poco á poco haciendo un ahorro, que les ha de servir para cubrir parte de sus necesidades, pues sabido es que el que trabaja la tierra consigue de ella gran utilidad [3]; en vez de adquirir vicios, conquistan la más hermosa de las virtudes y la generadora de todas ellas, el trabajo, y, en vez de

---

1 Epístola segunda á los de Tesalónica, c. III, v. 10.

2 No existen en la villa las tabernas. El vino se expende en las casas de los cosecheros, y allí van á comprarle á las horas de comer; pero á nadie se le permite beberlo dentro de la casa donde se despacha. Las señales ó signos que indican la venta del vino consisten en una bandera muy pequeña, colocada encima de la puerta, ó en una gavilla de sarmientos, colocada en la misma forma.

3 Qui operatur terram suam, inaltabit acervum frugum. (Ecclesiasticus, c. XX, v. 30.)

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

compromisos, adquieren la fortaleza en sus brazos, la firmeza de sus pies, la robustez de su cuerpo y la perfecta salud [1], consiguiendo que la pobreza huya de ellos, que todos los manjares les sean sabrosos, que su sueño sea dulce [2] y su compañera inseparable sea la moralidad [3]. Lo mismo hacen si en la finca donde dan jornal no hay trabajo para todo el día, pues en vez de regresar á sus casas á las tres ó las cuatro de la tarde, donde van es al azafranal á terminar el día, hasta que los últimos crepúsculos del sol han desaparecido. Y por último, cuando ya tienen hijos de diez á doce años, edad en que empiezan á trabajar, con el fin de que se instruyan en el manejo de la azada antes de dar el jornal, los invierten en sus azafranales, y, aunque muy poco hacen, al fin de la semana han conseguido lo que sus padres en un día ó dos, ahorrándose esos jornales.

Con lo dicho basta para conocer que no han de sacar veinte, veinticinco ó treinta reales para la primera operación, como de ordinario sucede con las demás, sino que, debido á su buen trabajo, puede decirse que lo obtienen gratis. No así los gañanes y artesanos muy pobres, que, si no tienen hijos en edad á propósito para hacer los trabajos propios del cultivo, han de hacerlos á fuerza de dinero, por lo cual la utilidad es menor que en los jornaleros.

Por el mes de Mayo, la mayor parte procuran que el terreno se encuentre *sacado de suelo,* por ser el tiempo más á propósito de hacer la plantación. Á este fin adquieren el *bulbo sólido de azafrán,* vulgarmente llamado cebolla, cuyo precio viene á ser de seis á ocho reales fanega, según la estimación que el azafrán tiene en el mercado. Como casi todos los cosecheros conservan dos ó tres celemines de cada uno de los verdores que, como ya veremos, han de sacarla al cuarto, no necesitan comprarla, antes bien, si no se les ha

---

1 Galenus apud Hieronimum: *Mercurial, De arte gimnástica.*

2 Dulcis est somnus operanti, sive parum, sive multum comedat. (Eccles., c. v, v. 11.)

3 No existe amancebamiento alguno; todos los matrimonios son canónicos, y, por lo tanto, no se conoce ningún hijo natural.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

podrido ninguna parte, tienen que vender ó poner más cantidad de la que tenían, por lo que la cebolla se ha multiplicado en el tiempo que ha estado enterrada. Comprada ó de su propia cosecha, la plantación se hace abriendo el hombre con la azada un surco de quince á veinte centímetros de profundidad, por diez ó doce de ancho, yendo para cada hombre que parte la tierra cuatro mujeres, colocando, casi unidas y de dos en dos, las cebollas; es decir, que en cada surco, llamado *liño*, hay dos series paralelas de cebolla. Cuando ha llegado al extremo opuesto, vuelve al sitio que empezó, y dejando una superficie de diez centímetros del surco abierto, empieza á abrir otro paralelo, envolviendo al mismo tiempo la cebolla del anterior con la tierra que de éste va sacando y emparejando á la vez con el pie la desigualdad producida en el terreno por la mullición, prosiguiendo en la misma forma hasta la terminación. Actualmente en cada celemín de tierra invierten de diez á doce fanegas de cebolla, y hace treinta años tenían bastante con la mitad; y de ahí el que ahora tan sólo duren cuatro años, pues como la cebolla se multiplica todos los años, la tierra no la puede sostener; cuya causa, no existiendo en lo antiguo, hacía que duraran siete años. En el procedimiento moderno concurre la ventaja sobre el antiguo de que le hacen producir más á la tierra en menor número de años, y naturalmente habían de pagar el mismo arrendamiento, por cuya razón la utilidad es casi doble. En la plantación de cada celemín invierten un jornal y los cuatro de las mujeres, pagándose á éstas á razón de tres reales cada una, y al hombre de cinco á seis reales, con su correspondiente *moje*, cantidad de patatas y aceite para un guisado á los cinco. Lo mismo que sucede en la saca de suelo, respecto al ahorro de jornales, pasa en la plantación. Los que tienen hijas de 10 á 12 años en adelante, sus propias mujeres, que, si tienen hijos pequeños, los dejan al cuidado de los abuelos, van á plantar cebolla, economizando, como es consiguiente, no tan sólo los tres reales que habían de dar á una extraña, sino lo que resulta de hacer la comida en familia.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

Hemos dicho que la mayor parte hacen la plantación en el mes de Mayo, porque ocurre que algunos, los menos, bien porque no han tenido tiempo para preparar el terreno, bien porque han carecido de dinero para comprar la cebolla, la plantan en el mes de Septiembre, una vez que han conseguido, después de la siega de cereales, lo uno y lo otro. En este caso han de conservar precisamente la cebolla en pisos altos, para preservarla de la humedad, dando en una y otra época el mismo resultado.

Demarcadas perfectamente las lindes de todas las partes, por medio del surco de que ya hemos hablado, en la división hecha por los cosecheros, después de la saca de suelo ó de la plantación, viene la medición formal del todo del terreno arrendado en primer término, y después de cada una de las partes. Al efecto llaman á un agrimensor ó práctico y lleva á cabo ambas operaciones, dando un certificado del total al dueño de la finca, el que une á la obligación para saber lo que ha de cobrar, y otro de cada una de las partes, en el cual especifica los celemines, cuartillos y estadales que cada uno tiene, entregándoselo al «cabeza» para que unos días antes de hacer el pago pueda reclamar á los demás la parte que les corresponde, evitando con esto que ninguno pueda alegar si tiene más ó menos de lo que le cobran. Por este trabajo dan al agrimensor ó práctico medio real por celemín, cobrándoselo el «cabeza» á cada uno al recogerles el importe del primer pago.

Como llevamos en la narración del presente trabajo el mismo orden que los cultivadores en sus faenas, tócanos ahora tratar de las cavas que preceden á la recolección. Verifican la primera, llamada de San Juan, á últimos de Junio, antes de dar principio á la recolección de cereales, ó en el intermedio de la siega de cebadas y candeales, que suele haber cinco ó seis días, á una profundidad de diez á quince centímetros, y por igual en todo el terreno, porque, como veremos más adelante, existe otra cava por determinados sitios. La segunda, en Septiembre, luego que ha terminado la siega, en la misma forma que la anterior, invirtiendo en

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Es

cada una de ellas, como en las que le siguen, un jornal por celemín.

Pero existe otra especial y de gran utilidad: la del «arruño». Así llaman á la operación que ocho ó diez días antes de la recolección verifican, consistiendo ésta en una cava tan superficial (y por eso recibe el nombre de arruñar, pues únicamente se hace para levantar la pequeña costra formada sobre el terreno), que á veces no basta con una y han de repetir, á causa de que, si en esos días llueve, al salir el sol seca la superficie y forma, naturalmente, esa capa ó costra, teniendo que repetir la operación cuantas veces se forma en los días que preceden á la salida del tallo. Es de mucha utilidad, y de no hacerlo se exponen á perder gran parte de la cosecha, pues el tallo, al tropezar con la resistencia que le ofrece la costra, no puede salir, se inclina hacia abajo, se abre dentro de la tierra, y alli, sepultada la rosa, se pudre. Como al hacer esta operación los tallos se encuentran muy altos, no pueden servirse para ella de la azada y emplean otro instrumento, llamado arruñador, el cual se compone de un mango de madera igual que el de la azada, pero más largo, y en uno de sus extremos lleva sujeto una especie de peine de hierro, de unos treinta centímetros de largo, formando cruz con el mango, con las púas para abajo, de seis á siete centímetros de largas y colocadas unas de otras á la distancia de dos centímetros. No es fácil precisar el tiempo que invierten en la presente operación, por la razón arriba indicada de tener algunos años que arruñarlos hasta tres veces. Lo que sí puede afirmarse es que, generalmente, la hacen en tiempo que no han de aprovechar en otro trabajo, bien sea de madrugada, antes de la hora del jornal, bien á la vuelta, cuando el sol ya se ha puesto, y así en dos ó tres días queda terminada; pero, para precisar más, diremos que, si han de arruñarlo tres veces, necesitan un jornal por celemín.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

5. Recolección de la rosa.—Su época y duración.—Antelación para proveerse de mondadoras y formas que para ello emplean.—Cogedores: su jornal.—Cogedoras-mondadoras.—Mondadoras.—Distinción entre aquéllas y éstas.—Cantidad diaria que mondan.—Ocupación de la lengua durante la monda.—Las partes.—El tueste.—Conservación del azafrán.—"Los luneros".

Hay un refrán que determina con gran precisión la época en que tiene lugar la recolección del azafrán; dice así: «Santa Teresa, rosa en mesa.» Efectivamente, por el 15 de Octubre, ocho días antes ú ocho días después, los tallos del bulbo ó cebolla se encuentran ya manifestándose al exterior, y á continuación aparece la rosa, la cual se adelanta algunos días en todos aquellos azafranales contiguos á las eras de emparvar, llamados «pajeros», á causa del tamo de paja de cereales que al aventar, si el viento es fuerte, cae sobre ellos, y en la cava del mes de Septiembre envuelven con la tierra, sirviéndoles, naturalmente, de abono. Por este tiempo la vendimia está casi hecha, cuando no terminada, y los jornaleros, sus mujeres é hijos que hacen aquélla quedan libres para dedicarse á recoger su propia cosecha de azafrán, la cual dura dos ó tres semanas.

Con anticipación, una semana antes, cuando están arruñándolos, procuran averiguar, aproximadamente, la rosa que viene, sacando al efecto alguna que otra cebolla de diferentes sitios y examinando el tallo; en él pueden ya apreciar los capullos, si tiene uno, dos, tres y hasta cuatro, para empezar á comprometer á los parientes, amigos y vecinos que no tienen azafranal, á fin de que al primer aviso acudan á sus casas á mondar. Si ven que el número de rosas en cada tallo excede de dos, en cuyo caso la cosecha es grande, y no encuentran personal bastante, acuden á las familias de los medianos; pero como á éstas no les parece bien que sus hijas salgan de sus casas por las razones que más adelante diremos, y por otro lado, ellos abrigan la más completa seguri-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Es

dad de que las citadas familias no han de mermarles en lo más mínimo la cosecha, las invitan en distinta forma, diciéndoles que no se comprometan con otro para mondar rosa, porque ellos ofrecen llevársela á su propia casa, anticipándoles las gracias por tal favor. Igual acontece con las religiosas en clausura. Si aun con esto todavía creen no tener suficientes mondadoras, comprometen hasta á las linajudas señoras, no pretendiendo directamente que ellas lo hagan, sino valiéndose del pretexto de que les llevarán rosa para que sus criadas la monden, y claro está, ellas también alternan con aquéllas en esta clase de trabajo, saliendo altamente beneficiados los que tal cosa consiguen, pues la parte que les corresponde por mondar se la ceden al dueño, quedando éste obligado á regalarles, en prueba de agradecimiento, una pequeña cantidad de azafrán, ya tostado, para su uso en los guisados en que se acostumbra emplear.

Tomadas las precauciones dichas para no verse con la rosa en la casa sin tener quien la monde, proceden á la recolección ó cogida de la misma. En la forma que la cebolla se encuentra plantada aparecen los tallos, es decir, paralelos y duplicados en cada liño, quedando una superficie entre uno y otro capaz para poder muy bien colocar un pie. Al día siguiente de mostrarse al exterior el tallo sale la rosa, de color violado, regular y tubo muy largo, y á las ocho ó las nueve de la mañana empiezan á cogerla, no haciéndolo antes porque el azafrán en esas horas gana en peso, el tallo se dilata y es, por lo tanto, más fácil cogerla; y además, porque siendo los tallos largos y estando los pétalos completamente desunidos y no en capullo, la extracción de los estigmas se realiza con más prontitud. Provistos de cestos especiales, llamados de coger rosa, de esparto, sumamente claros, de forma circular, de unos treinta centímetros de alto por veinte de diámetro y con una sola asa que abarca los extremos del círculo, se colocan los cogedores de forma que sus pies ocupen el espacio de los dos que hay entre liño y liño, quedando, como es consiguiente, uno entre sus pies y otros dos á su derecha é izquierda, cogiendo la rosa de los tres con las

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

dos manos á la vez y depositándola en el cesto, que unos llevan pendiente del cuello y otros lo dejan en lo ya cogido, tirando de él á medida que van cogiendo y volviendo en la misma forma, una vez que han llegado al límite. Los menos aptos ó no acostumbrados sólo lo hacen con una mano. Lleno el cesto lo vacían en capachos de esparto ó banastas de mimbres, en los cuales la trasladan á la población [1].

En este estado los azafranales, no hay para qué decir, pues cualquiera puede imaginárselo, que es bello y simpático el aspecto del campo que rodea la población, no tan sólo porque la tierra se ha convertido en un azulado manto de flores, sino porque allí, entre esos millones de flores, se ve al hombre de rostro tostado y de mano encallecida rodeado de sus hijos, recreándose al ver aquella tierra regada con el sudor de su rostro, convertida en hermoso jardín que, más tarde, durante el invierno, ha de constituir el bienestar y desahogo de su familia.

Atendiendo á la mayor ó menor cantidad de rosa que tienen, así hacen con los cogedores; si es mucha, se proveen de muchachos de doce ó más años, dos por celemín, con el fin de que estén todo el día cogiendo y no se estorbe á las mujeres en la monda, ganando de tres á cuatro reales; si, por el contrario, la cosecha no es abundante, entonces basta con algunas mujeres, las cuales están cogiendo hasta el medio día próximamente, y después, con otras que no han querido coger, la mondan hasta la noche, pagándoles su trabajo á las primeras en azafrán, pues les hacen una parte menos que á las segundas. Los hombres rehuyen esta operación, á causa de tener que ir todo el día inclinados, formando un ángulo recto con las piernas y el cuerpo, sintiendo grandes dolores en la región lumbal; por cuya razón éstos suelen coger muy poca, ocupándose más bien en trasladar la rosa de los aza-

---

1 Puede verse el dibujo de M. Alcázar que reproduce *La Ilustración Española y Americana* en su cuaderno 40, fecha 30 de Octubre de 1897. Los tipos que en él aparecen no son de esta tierra, pero están muy bien representados.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

franales á las casas tan luego como han llenado un capacho ó una banasta, á fin de que á las mondadoras no les falte.

La víspera de tener rosa avisan á las mondadoras que ya tienen apalabradas, para que al día siguiente á tal hora se presenten, porque en los siguientes días, si la cosecha es grande, procuran tenerles preparada, desde muy temprano, la que cogen en las últimas horas de la tarde. Ellas, las mondadoras, á la hora citada para el primer día, ó muy de mañana en los siguientes, se presentan cadauna con su correspondiente plato, ocupando á seguida una siento en las largas mesas destinadas al efecto; en el centro se coloca la rosa, y alrededor tantos platos cuantas personas cómodamente pueden sentarse. En esta disposición van cogiendo una á una la rosa, la abren por el tallo, cortan los tres estambres por la parte que en dicho tallo se unen, los depositan en el plato y arrojan al suelo tallo, corolas y demás partes de la flor; continuando así todo el día, gran parte de la noche, si hay mucha rosa detenida, y no cesando más que lo necesario para comer.

Para poder formar una idea aproximada del personal que se necesita para esta operación, basta decir que en cada grano de azafrán seco entran los estigmas de nueve flores, representando, como es consiguiente, cada onza 5.184 flores [1]. Una mujer, por muy experta que sea, no monda al día más que de dos á tres onzas, necesitando para ello que pasen por sus manos de 12 á 15.000 flores. Con estos datos nos es fácil determinar aproximadamente el número de personas que son necesarias para hacer la monda, investigando antes la cantidad de azafrán que anualmente se recolecta. En la actualidad, según cálculos hechos por los prácticos que miden el terreno, hay de 100 á 120 fanegas de tierra dedicadas al cultivo, las cuales, para mayor claridad y como detalle interesante, las vamos á clasificar, en cuanto á la producción, incluyendo lo que á las mondadoras dan por

---

1 Así lo dice Pereira, citado por Gómez Pamo, en su *Tratado de Materia Farmacéutica.*

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escá

su trabajo, en tres grupos: 1.° Los azafranales de un solo verdor, ó sean aquellos que han sido plantados en Mayo, cuyo rendimiento es de seis á ocho onzas de azafrán por celemín de tierra; y calculando que hay de estos 30 fanegas, resultan con unas seis arrobas de cosecha. 2.° Los de dos y tres verdores, ó sean los que cuentan dos y tres años respectivamente, siendo su producto de dos libras también por celemín; y ascendiendo su plantación á 60 fanegas, rinden un total de 57 arrobas. Y por último, los de cuarto verdor, cuya existencia es de cuatro años y su producto de una libra en igual cantidad que los anteriores; y existiendo de éstos unas 30 fanegas, producen de 12 á 13 arrobas. Ahora bien; para mondar una libra diaria son precisas de siete á ocho personas, pues muchas de ellas, por ser niñas, apenas si llegan á las dos onzas. Siendo el total de azafrán que se recolecta de 1.900 libras, se necesitarían unas 15.000 personas si la monda se hiciera en un solo día; y como esto no es así, sino que la mayor parte de la rosa sale en ocho ó diez días, porque los demás de la cosecha ya es cosa muy corta, puede decirse que diariamente se requieren 2.000 personas para que la operación se haga bien.

Calcúlese ahora si con razón decíamos, en el párrafo primero, que hubo verdaderos lamentos por los años de 1880 á 1890, en que, siendo triple la plantación, hubo días en que no bastaron todos los vecinos, viéndose los templos, en pueblo tan religioso, aun en los días de precepto, completatamente desiertos, los quehaceres domésticos en completo olvido, las comidas abandonadas y teniendo en muchas casas que comer fiambre, pasando las noches en vela, comprometiendo á los hombres para que no se levantasen de las mesas, y aun á los que habían estado trabajando en el campo durante el día les hacían mondar por la noche; los Sacerdotes, las monjas y los ricos servían con gusto á los pobres. Todo esto era insuficiente; se acudió á los pueblos de San Carlos del Valle y Alhambra, distantes dos y tres leguas respectivamente, llevándoles colocada en capachos y á carros la rosa. Nada bastó, por más que todas las clases

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

sociales rivalizaron en servir al pobre jornalero, pudriéndose gran cantidad de rosa, porque la que lleva tres ó cuatro días cogida se hace imposible mondarla, á causa de que, marchitándose los pétalos, éstos se unen con los estambres, quedando todo convertido en cieno, y hay que tirarla. En vista de esto, sin contar la principal causa, que fué la gran depreciación del azafrán, muchos lo abandonaron y otros lo redujeron á la mitad ó menos, quedando lo que hemos dicho y manejándolo bien sin violentar el trabajo y sin pérdidas. En la Membrilla por estas causas se ha reducido más el cultivo, vendiendo la cebolla á los cabreros para pasto de las cabras de leche. Algo de esto también sucedió en la Solana.

Dejamos á las mondadoras con las rosas entre las manos para investigar el personal que para aquella operación se necesitaba, y es necesario volver á ellas, pues queda por dar un nuevo y curioso detalle, que si lo omitimos ha de notarse la falta. Diez, quince y hasta veinte mujeres reunidas alrededor de varias mesas por espacio de ocho, diez ó más horas, sin más ocupación que mover las manos, ¿pueden estar sin mover la lengua? No, ciertamente. Ellas imitan, con una diferencia á mi entender notabílisima, á la mayor parte de nuestros representantes en Cortes cuando se reunen en el salón de conferencias, pues mientras éstos, los diputados, allí congregados hablan mucho, pero pierden lastimosamente el tiempo y no hacen nada, aquéllas, las mondadoras, hablan también mucho, pero trabajan al mismo tiempo, aprovechan, por lo tanto, y lo que se comen lo ganan. ¿Y de qué hablan? Allí, el Alcalde, por unas es zarandeado y sus actos puestos en ridículo, por otras es defendido; del Párroco, se analiza su vida y se dice si visita á los enfermos, si da limosna, si predica bien, haciendo comparaciones con las virtudes del anterior ó de alguno de los Sacerdotes de la población ó de los pueblos circunvecinos; del potentado y de la aristocrática dama no queda nada por decir de su carácter, del trato que da á sus criados, de su comportamiento para con los pobres, etc.; de los novios y novias también se cuenta si la Fulana ha despedido á Fulano, y vice-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escr

versa, por esta ó por la otra causa; y, en suma, allí se comenta todo cuanto ocurre de particular en la villa ó en el barrio en que se monda.

Y ya que de los novios hemos hecho mención, añadiremos, como un dato curioso al interesante trabajo del Sr. Costa, *El matrimonio en la Mancha* [1], lo que significa *echar el clavo á la novia*. Á los estambres de la rosa se les llama vulgarmente clavos, por la semejanza que éstos tienen con aquéllos; y es costumbre, en los domingos por la tarde y en las horas que los novios no faltan á sus quehaceres, pasarse por las casas donde las novias mondan, y sentándose á su lado, á más de conseguir su objeto, que es tener un rato de conversación, tanto él como ella no dejan de mondar, depositando ambos en un mismo plato los estambres, por cuya razón, al hacer las partes, la que ha tenido tal ayuda escapa mejor y las demás suelen decirle: «No es extraño que lleves más que nosotras, porque has tenido quien te eche el clavo.» Tanto por esto como por lo que queda arriba dicho, ciertas familias no ven bien que sus hijas vayan á casa extraña á mondar.

Descrita la operación de la monda con los accidentes que ella origina, tratemos ahora de la inmediata. Si los azafranales han quedado cogidos durante el día y, por lo tanto, en la casa no hay rosa detenida, cuando ya va desapareciendo la luz dejan de mondar, dando principio á continuación á la división del azafrán mondado, llamada *hacer partes*. Al efecto, la dueña toma uno de los platos ó fuentes, y sobre una de las mesas lo divide en seis montoncitos iguales é invita á la mondadora para que escoja uno, quedándose ella con los restantes. Seguidamente toma el de otra y repite la misma operación, y así sucesivamente hasta terminar con todas. Si la cosecha es abundante y la casa está llena de rosa, en vez de terminar al anochecer, con luz artificial continúan hasta las ocho ó las nueve, en cuya hora les hacen

---

1 *Revista de Legislación y Jurisprudencia*, tomo XC, páginas 323 y siguientes.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

las partes. También depende de la abundancia ó escasez el número de partes, haciendo cinco en el primer caso y siete en el segundo, siendo lo ordinario, como hemos dicho, seis. De la rosa que se ha mondado en ajena casa va á recoger el azafrán su dueño, haciéndoles la división en la misma forma, á excepción de los ricos, que, como ya queda indicado, no les interesan nada.

Ni para el azafranalero ha terminado con lo dicho el día, ni tampoco para la mondadora, pues antes de recogerse á descansar ha de quedarse tostado el azafrán. Para ello procuran tener buena brasa ó rescoldo, sin que sea demasiado viva, á fin de que el azafrán no se queme, empleando ordinariamente como combustible el orujo de la aceituna, por ser el más á propósito; y provistos también de unos cedazos de 30 centímetros de diámetro con una elevación el aro de 10 á 15, proceden al tueste, colocando el cedazo sobre la brasa, y encima, extendido en toda la superficie de aquél, una capa de azafrán de un centímetro, poco más ó menos, de espesor, la cual, por efecto del calor, va perdiendo el agua hasta que advierten que la parte inferior está tostada, y entonces, sin tocar al azafrán, lo vuelven volcándolo sobre otro cedazo, repitiendo, como es consiguiente, esta operación hasta dejarlo completamente seco. Donde tienen bastante cosecha poseen varios cedazos, con el fin de abreviar la operación, pues de otra manera se haría interminable. Las mondadoras que carecen en sus casas del citado artefacto, lo sustituyen con las parrillas, colocando el azafrán sobre un papel, dando la vuelta sobre otro, y una vez tostado lo pesan todas las noches, para dar cuenta recíprocamente á sus compañeras al día siguiente del resultado obtenido, sirviendo de estímulo á las que mondaron menos.

Seco ya el azafrán en la forma descrita, lo van guardando en cajas ó en las arcas que tienen para recoger la ropa de vestir, procurando preservarlo de la luz, porque le roba el color, y de la humedad, porque la toma con gran facilidad y adquiere mal ver.

Finalmente, antes de terminar el presente párrafo hemos

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

de consignar, aunque con pena, una plaga que suele tener la rosa cuando ya está para cogerse. Habrá ciertamente extrañado el epígrafe *Los luneros,* y á la verdad, aunque parezca raro el nombre no lo es, pues lunero, tratándose del cultivo que estudiamos, es sinónimo de ladrón. ¡Qué desgracia, hasta aquello que es propiedad de los pobres robárselo los mismos pobres! Sabido es que el ratero busca la ocasión para cometer su delito esquivando la presencia de toda persona que pueda denunciarle ó, en el acto, castigarle, tomándose la justicia por su mano, y por eso, mientras duerme tranquilo el hombre honrado, él aprovecha esas horas para mermarle su capital. Tal sucede con los llamados luneros, porque cuando el jornalero, lleno de dolores por el ímprobo trabajo de estar todo el día y parte de la noche ocupado en coger rosa, traerla á la población y ayudarle á su mujer á tostar el producto obtenido, he aquí que un bandido, que recibe el nombre de lunero por aprovecharse de la opaca luz que proyecta la luna, le arrebata á aquel infeliz parte de la cosecha que tantos desvelos le ha costado. Por esta razón el azafranalero tiene que privarse en esos días hasta de dormir, aumentándose, como es consiguiente, su trabajo y pasándose las madrugadas convertido en guarda de su propiedad. Algunos Alcaldes, celosos, en atención á que en esa época del año apenas si hay otra cosa que guardar en el campo que la rosa, han puesto á los guardas municipales para ese servicio, evitando así la intranquilidad de los dueños al saber que vela por ellos la Autoridad.

6. Operaciones subsiguientes á la recolección. — Entreliño. — Espartillo. — Siega del mismo. — Su aprovechamiento. — Ultima cava.

Lo propio sería, siguiendo el plan establecido, tratar en el presente párrafo del producto obtenido, tanto por las mondadoras como por los cosecheros, presentando al mismo tiempo

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

la inversión dada por las unas y por los otros; pero esto nos ha parecido mejor dejarlo para la conclusión, á causa de quedar aún por describir ciertas operaciones del cultivo que siguen á la recolección y que, necesariamente, han de ser baja de las utilidades que aquél reporta. Veamos, pues, cuáles son las operaciones mencionadas:

Pasados diez ó doce días de haber cogido la rosa, proceden á la cava llamada «entreliño», cuyo nombre es debido á la forma en que hacen aquélla. Sabiendo, como ya sabemos por lo dicho, que el liño lo constituye la línea ó carrera de cebolla plantada, se deduce con facilidad que entreliñear quiere decir, tratándose de cavar, hacer ésta entre liño y liño, es decir, en el espacio de tierra que hay entre una y otra carrera de cebolla, procurando que el espartillo esté exento de rocío, porque, de lo contrario, es muy expuesto á que la cebolla se pudra. La profundidad que dan á esta cava es de 10 centímetros, y necesitan invertir un jornal por celemín.

De ordinario, detrás de la rosa aparece el espartillo; rara vez se adelanta á aquélla, en cuyo caso se hace más difícil y costosa la recolección, por tener que sacarla de entre el espartillo, el cual, sin duda, toma este nombre por la semejanza que tiene con el esparto en sus formas y dimensiones. Su crecimiento es muy lento, permaneciendo adherido á la cebolla hasta el mes de Marzo, que empieza á mudar de color, y entonces generalmente lo venden á doce reales el espacio ocupado por un celemín de tierra, para pienso á las caballerías, adicionándole una pequeña cantidad de sal común, para evitar que les dé dentera, y segándolo por cuenta del comprador á medida que lo va necesitando. Si no lo venden, ó ellos, los propietarios, no lo necesitan, lo dejan secar y perder en el mismo azafranal.

Finalmente, segado ó seco el espartillo, le dan otra cava en igual forma y por el mismo coste que las ya descritas de Junio y Septiembre, exceptuando los de cuarto verdor, que han de sacar en Mayo, como vamos á ver.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

7. Reproducción de la cebolla. — Extracción de la misma. — Su monda. — Roedor que la destruye y manera de combatirlo.

El bulbo ó cebolla, á últimos del mes de Enero ó primeros de Febrero se reproduce sobre el antiguo, el cual queda casi consumido, llamando á esto vulgarmente «partir la cebolla» y obteniendo de cada una dos, y á veces tres. Como esta reproducción tiene lugar todos los años, y en la misma tierra permanece cuatro, al llegar el último han de sacarla por fuerza, pues materialmente el terreno no la puede contener; y á más, como cada año sube uno, dos y tres centímetros del sitio en que fué plantada, de no extraerla, las cavas se harían imposibles, porque la azada dañaría muchas y se haría inevitable la extracción de otras. De cada celemín de tierra, si no se ha podrido nada, sacan, á los cuatro años, de 20 fanegas en adelante.

En el mes de Mayo, cuando ya está completamente formada la cebolla, proceden á sacar las de cuarto verdor, para lo cual, lo mismo que se hace con cualquiera de los tubérculos, v. gr., la patata, se levanta la cebolla con la azada, reuniéndola en pequeños montones el mismo que la va sacando. En esta disposición, las mujeres principalmente, se encargan de mondarla, despojándola de tantas túnicas, sumamente delgadas, cuantos años ha estado enterrada, dejándole la última, pues ésta es imprescindible, porque sin ella la cebolla se hace inservible. Igualmente han de despojarla de los residuos que en la parte inferior han ido quedando en cada reproducción. Para sacarla se necesita jornal y medio por celemín de tierra, y la monda se paga á 40 céntimos cada fanega de cebolla, mondando una mujer al día de una y media á dos fanegas.

No carece la cebolla de un enemigo terrible, aunque pequeño, que es el ratón, el cual, con gran acierto, forma pequeñas galerías subterráneas, paralelas con la cebolla, y de no perseguirlo con la constancia que lo hacen, concluiría con

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

ella, pues con su diente roedor, que todo lo destruye, concurre una extraordinaria fecundidad. Para su exterminio emplean principalmente dos procedimientos: 1.° Como la estancia del roedor se hace patente por la tierra que echa fuera, con el fin de abrirse paso por entre la cebolla, el azafranalero, una vez que ha tapado las bocas, dejando tan sólo una abierta, coloca en ella un cacharro con lumbre, quemando en él substancias tales como el azufre, cuyo humo sea capaz de producir la muerte por asfixia, haciéndole entrar por medio de un fuelle de mano. 2.° Poniendo en el montoncito de tierra que ha hecho al construir su guarida unos instrumentos de hierro llamados gatos, en los cuales colocan una pequeña cantidad de queso, á cuyo olor el ratón acude, y queda la mayor parte de las veces preso. Y, por último, aunque raro, hace muy pocos años emplean con resultado el procedimiento que en la espera del conejo, esto es, provistos de escopeta, con carga de perdigones, aguardan con calma y silenciosos el momento en que el ratón arroja tierra, y entonces disparan, quedando muchas veces muerto. También, aunque es trabajosísimo, hay quien con la azada descubre toda la mina formada, hasta encontrar el ratón y darle muerte.

8. Utilidad obtenida por la mondadora. — Su empleo. — Doble ventaja que el azafrán reporta al comercio local.

Antes de examinar el producto de los cosecheros y su inversión, veamos el de las mondadoras, para terminar con aquéllos el presente trabajo.

Según cálculos de las más entendidas, la mondadora obtiene de azafrán seco durante la temporada, de cinco á siete onzas, dependiendo el más ó el menos de la agilidad, de la edad y de la cosecha, pues ya queda dicho que, si es muy abundante, las partes disminuyen, y, por consiguiente, la cantidad que á ella le corresponde es mayor. Y, ya que ha-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

blamos de las *partes,* se nos olvidó en su propio lugar hacer la observación de que en Herencia y algunos otros pueblos no se conocen, sino que á la mondadora se le paga en dinero la cantidad de azafrán verde que diariamente monda; pudiendo decirse que la utilidad viene á ser casi igual de un modo que de otro.

El precio del azafrán viene oscilando desde hace diez ó doce años entre 100 á 240 reales libra, atendiendo á su abundancia ó escasez y á la mayor ó menor estimación que tiene en el mercado, por cuya razón podemos asignarle como término medio un valor de 130 á 160 reales, y, por lo tanto, la mondadora percibe de 50 á 70 reales por su parte.

Ahora bien; esta cantidad ordinariamente no se suma con aquellas que son necesarias para el sostenimiento de las familias, sino que, teniéndolo como un extraordinario, como tal se emplea, no en cosas inútiles, aunque alguna vez constituya lujo en la clase pobre. Así vemos, v. gr., á unas proveerse de una toca, ó de un pañuelo de manta para abrigarse, ó de un vestido, de zapatos, de ropa interior, etc.; y á otras que están más desahogadas y no les son necesarias las prendas antes citadas, con la ayuda, unas veces de sus padres, y otras, con lo que han reunido en dos años, compran pendientes, sortijas ú otros adornos de plata ú oro, propios de las mujeres.

Fácilmente se comprenderá la ventaja que con lo dicho experimenta el comercio de la localidad, pues en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre la venta es extraordinaria, teniendo en cuenta que la mayor parte de las compras se hacen, no porque sean necesarias, sino porque sobra el dinero. Pero no es esta la ventaja principal que obtiene el comercio; hay otra que le supera. Con anterioridad á la época de la recolección, el comerciante hace indagaciones en aquellos centros de comercio donde el azafrán se reconcentra, de los precios que rigen, y con estos datos, por medio de pregón, anuncia el precio á que paga el azafrán, á cuenta de los géneros que él tiene; y claro está que esos precios llevan ya en sí la rebaja consiguiente, para después tener él

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

una segunda utilidad en los mercados de Valencia ó Barcelona, donde lo manda.

En la Villa no existe ningún comercio en donde puedan adquirirse los objetos de plata ú oro que hemos indicado; mas no por eso han de salir fuera para proveerse de ellos, porque ya tienen cuidado los plateros de Córdoba de establecerse en ésta por dos ó tres meses, sacando un singular provecho. Tales mercaderes no venden á cuenta de azafrán, sino al dinero, por cuya razón, la mondadora, como los cosecheros que desean sus artículos, han por fuerza de vender antes el azafrán á los que vienen exclusivamente con ese fin, ó al comercio, que también suele comprarlo cuando espera el alza en el precio.

9. Producto obtenido por el cosechero.—Su inversión.—Compra de casas á plazos.—Idem de burras y su aplicación.—Plantación de viñas al partir.—Idem á censo.—Adquisición de pequeños pedazos de tierra.—Desahogo y bienestar que el tal cultivo produce á las clases menesterosas.

Conviene recordar, para después poder formarse idea, lo más perfecta posible, de la utilidad que el cosechero obtiene del azafrán, varias cosas que ya quedan consignadas: 1.ª Que cada uno de ellos posee distintas clases de azafranal, á saber: de 1.°, 2.°, 3.° y 4.° verdor, y de cada una de estas clases tiene de uno á tres celemines de plantación. 2.ª Que la diferencia en la clase y calidad del terreno no altera casi en nada la utilidad, puesto que el mayor producto rendido por los de clase superior queda compensado con la diferencia en el precio del arrendamiento. Y, por último, que el bulbo ó cebolla no debe incluirse en la partida de gastos, porque, al sacarlo, ordinariamente sale más que pusieron.

Ahora, con gran facilidad y exactitud podemos ver el producto, tomando para ello un celemín de primera clase, deduciendo los gastos desde la «saca de suelo» hasta la de

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)(Escri

la cebolla, es decir, los que tiene en los cuatro años, y restándolos del producto obtenido en esos cuatro años, quedará la utilidad líquida.

Resumen de gastos de un celemín en los cuatro años.

OPERACIONES	JORNALES		PRECIOS		TOTALES	
	Hombres.	Mujeres ó niños.	Reales.	Cts.	Reales.	Cts.
Saca de suelo.....	3	»	6	»	18	»
Plantación.....	1	»	6	»	6	»
Idem.....	»	4	3	50	14	»
Once cavas.....	11	»	6	»	66	»
Cuatro entreliños.....	4	»	6	»	24	»
Cuatro arruños.....	4	»	6	»	24	»
Coger la rosa.....	»	3	4	»	12	»
Monda de 12 fanegas de cebolla.....	»	5	1	60 f.	19	20
Medición.....	»	»	»	»	»	50
Pago de arrendamientos.	»	»	»	»	120	»
					303	70

Poniendo ahora cuatro libras y media de azafrán en los cuatro años (debiendo observar que es la menor cantidad que recolectan), y al precio medio de 140 reales libra, resulta un total de 630 reales, que, rebajando los 303 con 70 céntimos de gastos, se quedan en 326 con 30 céntimos de utilidad líquida en los cuatro años por cada celemín.

Como el que menos plantación tiene es de celemín y medio de cada clase, toma todos los años 489 reales con 45 céntimos [1]. Esto, sin contar con que muchos de ellos, como ya hemos dicho, no han tenido que gastar más que el importe del arrendamiento, pues los otros trabajos los hicieron robando á su cuerpo el descanso.

1 Hay que aumentar á esa cantidad 72 reales, valor del espartillo.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

Ya podemos pasar á ver el destino que dan á ese capital, que ciertamente entraña grandísimas enseñanzas y que cualquiera no podrá menos de reconocerlas. Todos los que se dedican al cultivo viven del jornal, que nunca les falta, y ese dinero lo emplean en cosas que les producen, en la forma siguiente:

Si no tienen casa, procuran adquirirla; pero como cuesta dos, tres y cuatro veces más (de tres á cuatro mil reales) que lo que el azafrán les ha producido en un año, la compran en dos, tres y cuatro plazos, haciendo en el primero, no escritura, sino una simple obligación, en donde consta la venta, las condiciones y que, al satisfacer el último pago, se les otorgará aquélla. Claro está que, por no hacer el pago en un solo acto, les cuesta algo más, pues el vendedor en el precio incluye el rédito de lo que el capital total hubiera de producir en el tiempo que media del primero al último plazo; pero á esto no le temen, pues se hacen la cuenta que el rédito equivale al alquiler que habían de pagar.

Y aquí es de notar el aumento de trabajo para los alarifes, pues basta decir que, de veinticinco á treinta años hasta la fecha, se han construído próximamente unas doscientas casas en los solares que quedaron en la época de escasez de lluvias, ya dicha en el párrafo primero, y alrededor de toda la población.

Una vez que poseen casa, compran su burra, cuyo precio oscila entre trescientos á quinientos reales, obteniendo de ella, entre otras, las utilidades siguientes: 1.ª En los meses de Noviembre, la primera quincena de Diciembre y Febrero, en que el trabajo suele escasear, muy de mañana, á las tres ó las cuatro, montados en sus burras y provistos de azada y sogas, marchan á las sierras de Alhambra ó de San Carlos del Valle, distantes una y media á dos leguas, y allí sacan una carga de cepas de diez á doce arrobas, y á la una ó las dos de la tarde están de vuelta, esperándolos en las orillas de la población sus mujeres ó hijas pequeñas, para decirles á qué casa han de llevarla, pues, de antemano ellas se han dedicado á acomodárselas. El precio es de 15 á 20 céntimos

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

de peseta la arroba, oteniendo, por consiguiente, de siete á diez reales por la carga. La víspera han de proveerse de una papeleta del dueño de las sierras, en donde consta que ha satisfecho de diez á quince céntimos de peseta, para que el guarda no ponga obstáculo alguno. Esta cantidad viene pagándose desde la nefanda fecha en que se enajenaron los bienes comunales; llamándole nefanda porque á quien se perjudicó fué á los pobres. Este pueblo tenía con las 23 villas de que se componía el Campo y Suelo de Montiel mancomunidad en las leñas, pastos, bellota, agua y maderas, según puede verse en el «acomodo de pastos de la Solana», publicado en la *Revista de Legislación y Jurisprudencia,* tomo XCI, páginas 1.ª y siguientes. También la tenían de leña, pastos y esparto en los montes de Peñarroya, donde se encuentra el castillo de este mismo nombre, situado en la vía militar que los romanos tenían desde Toledo á Lugurium (hoy lagos de Ruidera ó ruinas viejas), tomado á los moros el 8 de Septiembre de 1198 por las tropas de Don Alonso VIII de León y III de Castilla, mandadas por Mosén Pérez de Sanabria, y en donde se venera la Virgen con el título de Peñarroya. Disfrutaba además otra mancomunidad en la antigua popularísima ciudad de Laminio (hoy Alhambra), inserta en Real provisión, fechada en Madrid á 4 de Mayo de 1694. Estas mancomunidades no debieron cesar y, por lo tanto, tampoco enajenarse esos montes, porque se oponía á ello la Real orden de 8 de Enero de 1841. 2.ª En la segunda mitad de Diciembre y en Enero, en que tiene lugar la recolección de la aceituna, además de servirles para conducir el hato al olivar, la aprovechan en trasladar la aceituna desde éste á la población en cachirulos (especies de costales de esparto), reportándoles esta conducción medio real por fanega. 3.ª Las crías que de ellas obtienen, las cuales, ó las venden ó les sirven para reponer la primitiva, cuando es ya vieja. Y 4.ª Para servirse de ella siempre que van á trabajar, para ir y volver, subidos, desde la finca, y conducir el hato y la azada.

Pero desde que el cultivo ha tomado tan gran incremento,

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

no se conforman con casa y burra, sino que aspiran á más y se hacen propietarios de viñas y de algunas pequeñas fincas de tierra de una, dos y hasta tres fanegas. ¡Cuántos bienes morales y materiales reporta el honesto y bien regulado trabajo! No es fácil apreciarlo, por más que nos esforcemos en dar todos los detalles que el presente estudio requiere. Se necesita verlo ó hacerse interminable; pero por esto no desistimos. Adelante.

Como las viñas requieren para criarse gastar en tres ó cuatro años un real, poco más ó menos, por cepa y además la tierra, el jornalero que ahorra quinientos ó seiscientos reales de sus azafranales todos los años siente impulsos vehementes de plantar una viña, pero tropieza con una dificultad casi insuperable, la del terreno que necesita y no puede comprar, porque entonces se queda sin dinero para hacer la plantación y los gastos consiguientes hasta el día que ha de dar el fruto. Esta dificultad no ha sido obstáculo para desistir de su empeño; han solicitado de los dueños de las tierras que más se prestan á la vid que se las cedan, ó al partir después de criadas, ó á censo, y ambas cosas las han conseguido.

Para lo primero, plantación de viñas al partir, se avistan con el dueño del terreno, tratan según es éste, porque si en él abunda la piedra con exceso, tanto en el exterior como por dentro, si está lleno de grama y de mielgas, y si la distancia de Manzanares ó Valdepeñas, como centros adonde hay que transportar la uva, es grande, varían las condiciones, pues entonces no obtiene el propietario del terreno la mitad de la plantación, sino el 40 ó 45 por 100. Viceversa, si el terreno es de buena calidad, exento de piedras y raíces, y en situación ventajosa para exportar el fruto, entonces el dueño del terreno se hace cargo del 55 por 100 de las vides plantadas. La razón de esto se comprenderá fácilmente por el aumento de jornales que en el primer caso ha de existir sobre el segundo.

Tan luego como han llegado al acuerdo proceden á hacer una obligación privada, en la cual los contratantes se com-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

prometen á lo siguiente: 1.° El propietario: *a)* Á ceder tal cantidad de tierra para plantarla de viñas. *b)* Á pagar la contribución mientras la viña se cría. *c)* Á otorgar escritura pública de «compraventa, valor recibido», tan luego como aquélla está criada, de la mitad ó de la parte que han convenido. 2.° El plantador: *a)* Á plantar de vides la tierra que se le ha demarcado, haciendo por su cuenta los gastos de señalamiento, apertura de hoyos, compra de la planta, postura de ésta, atierros y mulliciones. *b)* A cultivarla por espacio de tres años, dándole las rejas necesarias para que en este tiempo quede completamente libre de raíces. *c)* Á sortear, pasados los tres años, las dos partes que del total de la plantación se han de hacer.

De esta manera, aunque pasando algunas veces apuros, logran criar de cuatro á cinco mil vides, quedándose á los tres años con dos mil ó dos mil quinientas en plena propiedad, haciendo el gasto, no de una vez, sino en los tres años citados, y no costándoles lo que al que la planta por su cuenta, porque — y aquí debíamos repetir lo dicho en las operaciones del azafrán, pero basta con recordarlo — ellos hacen la mayor parte de los trabajos, aprovechando los días, las horas y todo el tiempo que habían de estar desocupados, y porque si es cierto el refrán que dice: «Hacienda tu dueño, te vea», ¿cuánto más cierto será si no solamente la ve, sino que él mismo la cultiva?

Acontece alguna vez que, por evitar gastos, no la cultivan antes de dividirla con la puntualidad y esmero que debieran, originándose con esto un perjuicio, no sólo para el dueño del terreno, sino que también para ellos, pues se llena de raíces y han de quitarlas después con mucho más trabajo.

Otros, que no encuentran tierras en las condiciones dichas ó que les place más tomarlas á *censo,* así lo verifican, para lo cual se hacen cargo en esa forma de dos ó tres fanegas, en las cuales plantan de tres á cuatro mil cepas, pagando anualmente de 20 á 30 reales por fanega, según la clase, quedando también libres, mientras se cría, del pago de la

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

contribución. En ambos casos, plantación al partir y á censo, media la condición penal de perder la propiedad por abandonarla antes de criarla, ó por falta en los pagos del *censo.*

Algunos, por último, que ya tienen las propiedades enunciadas, ó que optan por tierras en vez de aquéllas, compran, como queda dicho, una, dos ó más fanegas de segunda y tercera clase, cuyo valor asciende á dos ó tres mil reales, utilizándola en el azafrán y en cereales, distinguiéndose estas fincas de las de los propietarios en grande escala por la limpieza y esmerado cultivo que en ellas emplean. Hay que hacer notar aquí otra aplicación de las burras, cual es, el que con ellas aran esas pequeñas fincas, prestándoselas mutuamente unos á otros y logrando el ahorro consiguiente al no tener que pagar las obradas, que de ordinario cuestan 25 reales cada una. También suelen arar los majuelos en esa forma.

Si lo expuesto era suficiente para apreciar las utilidades materiales que el azafrán reporta, sin embargo, aún podemos seguir con la narración de sus ventajas y, por cierto, en la parte que bien pudiéramos denominarla estética, por las bellezas que encierra.

Para ello hay que colocarse á las puertas de las escuelas públicas á la hora en que los niños y niñas las abandonan, y allí es donde se deja ver el bienestar de las familias, se siente verdadera satisfacción y la alegría se muestra en los semblantes de todos los que, cual el divino Jesús, aman á los párvulos [1]: *Sinite parvulos venire ad me...* Centenares de éstos, perfectamente calzados, bien vestidos, sin que puedan distinguirse los de la clase media de la de jornaleros, gañanes y artesanos pobres, y en la completa confianza de que van á sus casas, en donde sus madres les esperan con buena comida y abundante pan. Todo esto no es más que una de tantas ventajas como el azafrán, unido á la agricultura y al grande incremento de algunas industrias que más adelante iremos viendo, reporta, y como consecuencia legítima, el

1 San Lucas, cap. x, vers. 14.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

aumento de población. Por los dátos transcritos á continuación, tomados de los registros oficiales, puede verse comprobada nuestra afirmación, pues en los diez últimos años ha habido un aumento de 973 individuos.

Nacimientos y defunciones desde 1.° de Enero de 1887 á 1.° de Enero de 1898.

Nacimientos			3.644
Defunciones	Adultos	1.192	2.671
	Parvulos	1.479	
Aumento			973

Y ya que de los niños y de las escuelas hemos hablado, debemos exponer, lamentándola como el que más, una no pequeña contrariedad, cual es el perjuicio que sufren por retirarlos en edad muy temprana de aquéllas, y porque su asistencia no es continua, pues en las recolecciones de cereales, de la aceituna, de la escarda y de la rosa dejan de hacerlo, y cuando vuelven, la mayor parte de lo que aprendieron se les ha olvidado, quejándose de esto con gran razón los maestros. Las consecuencias que las causas dichas producen en el niño, en cuanto á su instrucción, no se habían puesto tan de manifiesto hasta la publicación del Código Alfonsino, en el cual se dispuso (art. 77) que los Jueces municipales ó sus delegados presenciasen la celebración de los matrimonios canónicos y á continuación levantasen acta, firmándola los recién casados si sabían. Pues bien; el que haya leído el trabajo del Sr. Costa, *El matrimonio en la Mancha,* ya citado, habrá visto que al desposorio acuden muchos invitados y, una vez que éste se ha realizado, pasan á la Sacristía, donde el Juez, á presencia de la mayor parte de los concurrentes, les lee el acta y les invita á firmar, resultando que son muy pocos los hombres que saben hacerlo de la clase pobre, y en cambio, hay muchas mujeres que firman, quedando con esto aquéllos, como es natural, en cierto modo afrentados, por más que experimentan cierta satisfacción porque su consorte sabe escribir.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha, Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Esc

Hecha esta observación, prosigamos. Si desde las escuelas nos trasladamos á las puertas de la Parroquia en los días de gran fiesta, tales como las de Navidad, Semana Santa, *Corpus Christi,* fiesta de la Patrona, etc., podremos ver las mujeres é hijas de jornaleros y gañanes, ataviadas con sus mejores galas y confundidas con las que sus caudales ascienden á millones de pesetas, y apreciar que valen más los vestidos, ricos pañuelos de Manila y atavíos de aquéllas, que los de éstas, diferenciándose únicamente por la confección ó forma de los vestidos. Si nos fijamos en los hombres, también veremos que lucen buenas ropas, que sus mismas mujeres, madres é hijas han hilado y tejido [1]; ventaja que, á más de indicar la laboriosidad de éstas, reune la de ser de lana pura, abrigar y durar más que los paños fabricados en Cataluña y Valencia.

En fin, el azafrán, con el cultivo de cereales, las viñas, las olivas y las industrias, hacen que los jornaleros de esta villa, después de criar, con cierto desahogo y bienestar, cuatro, seis y hasta diez hijos, resulten propietarios de casa, burra, etc., tengan un pequeño ahorro, y que si sus padres llegan á la edad en que las fuerzas les abandonan para poder trabajar, se los llevan los hijos, por semanas, dándoles cuanto necesitan.

¡Ah! Si el Pontífice de los obreros, cuando decía en su inmortal Encíclica [2]: «Si el obrero recibe un jornal suficiente para sustentarse á sí, á su mujer y á sus hijos, será fácil, si tiene juicio, que procure ahorrar, como la misma naturaleza parece que aconseja; que después de gastar lo necesario, sobre algo con que, poco á poco, pueda irse formando un pequeño capital», hubiera conocido las costumbres y virtudes de las clases trabajadoras de La Solana, ciertamente que después de esas hermosísimas palabras, que eran y son sus más vehementes deseos, hubiera terminado proponiéndolos como modelo.

---

1 Lo que se dice de las mujeres é hijas de los pastores en la Revista citada, ya puede decirse de muchas de gañanes y jornaleros.

2 León XIII. Encíclica de 15 de Mayo de 1891.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

HORNOS DE POYA

EN

LA SOLANA (Ciudad Real).

Personas que á esta industria se dedican. — Origen probable de estos hornos. — Medios que se emplean para su construcción. — Cómo funcionan. — Utilidades que reportan. — Personas que á ellos acuden.

Aunque muy reducida la industria denominada *Hornos de Poya,* no por eso deja de ser altamente interesante, no tan sólo por las personas que á ella se dedican, lo cual bastaría para hacerla simpática, sino por el fin á que se destinan sus escasos productos, fin que con toda propiedad puede denominarse santo, pues santo es todo aquello que se encamine, dentro de los principios de la más estricta moral, al sostenimiento de viudas y de huérfanos, no como lo hacen las instituciones creadas por el Estado para este fin, sino de otra manera que le da un realce superior á todas aquéllas.

Se discute y escribe mucho respecto de viudedades y orfandades, se buscan medios con que atender á su sostenimiento, se recarga enormemente el presupuesto del Estado para ese objeto, digno del mayor encomio, pero se guarda siempre silencio y nadie se acuerda de las viudas y huérfanos de los jornaleros, gañanes, pastores y artesanos pobres, como si éstos no formaran parte de la sociedad ni hubieran con-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

tribuído como el que más á sostener las cargas de esa misma sociedad, cuando principalmente la sociedad vive por ellos, y con el trabajo de ellos, en su mayor parte, se sostienen esas viudedades y orfandades que arruinan las naciones que, como la nuestra, después de pagar sueldos enormes á empleados civiles y militares, tienen para éstos en casos de inutilidad ó muerte grandes cesantías y no menos rentas para sus viudas y para sus hijos. ¿Son necesarios en la sociedad los empleados y los militares? ¿Quién lo duda? Nadie. ¿Pero quién se atreve á discutir siquiera que sin los gañanes, jornaleros y pastores, aquéllos no tienen objeto, y por lo tanto, que aquéllos sin éstos no podrían subsistir? Luego por lo menos deben tener el mismo derecho á percibir del Estado lo que ellos perciben en caso de inutilidad ó muerte. Nada de esto sucede, y sin embargo, ¡qué cuadro tan hermoso y qué ejemplo tan digno de imitarse se presenta en esta localidad y en algunas otras de la Mancha, viendo á las viudas de gañanes, jornaleros, pastores y artesanos pobres con dos, tres y cuatro hijos de dos, cuatro, seis y ocho años respectivamente, hartos de pan, bien vestidos y con casa propia donde recogerse, debido todo á su asiduo trabajo y á su grande economía! ¿Cómo se realiza esto? Ya lo hemos dicho, trabajando constantemente: las unas con sus hijas, si son ya para el trabajo, fijas todo el día y parte de la noche en el torno donde hilan la lana ya cardada, ó en la rueca, ó con los husaños y la torcedera torciendo lo ya hilado, ó en el telar, etc.; las otras haciendo pleita, cordeta, crisneja, etc.; éstas en las operaciones del campo, tales como escardar, vendimiar, coger y mondar rosa y coger aceituna; aquéllas sobre la artesa donde se amasa el pan y en la boca del horno desde antes de amanecer hasta bien anochecido, que es precisamente lo que nos hemos propuesto describir en el presente capítulo, examinando, no solamente la utilidad que reporta tal industria á la dueña del horno, sino también la economía que obtiene la que acude á él.

Antes de proseguir nos ha parecido oportuno investigar el origen y calificativo de estos hornos. Para ello hemos in-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...]

terrogado á las personas de más edad de la villa, las cuales desconocen lo uno y lo otro, y únicamente afirman haberlos conocido siempre con esa denominación y como exclusivos, en su mayor parte, de viudas pobres. Pero registrando las *Investigaciones sobre la historia de La Solana,* en la pág. 8, cuando habla de la época en que dicha villa se emancipó de la de Alhambra, dice literalmente: «En mil cuatrocientos »setenta y siete ganó Real provisión para que, en conside- »ración al aumento de vecinos que había recibido, pudiese »construir hornos privados si el comendador Mosén Diego »Villegas de Salazar dentro de treinta días no establecía dos »hornos públicos, en lugar de uno que hasta entonces había »tenido; en cuyo caso dejasen de darle un pan de *poya,* de »cada veinte, con que deberían contribuirle si los construía »en el término señalado.» Ahora bien; como más adelante detalladamente veremos que á la dueña del horno de *poya* ha de darle la que acude á cocer un pan, si le ayuda la dueña del horno á las operaciones de la cochura, y dos si no lo hace, no de cada veinte como en la Real provisión se mandaba dar al comendador, sino de cada fanega, es decir, de cada cuarenta y seis ó cuarenta y ocho panes que ordinariamente obtienen de la fanega de candeal, pudo muy bien tomar esta clase de hornos el nombre que al pan daba la Real provisión y traer su origen desde la fecha en que cesaron los hornos públicos. También pudieron recibir tal nombre del sitio en que el pan se depositaba, una vez tendido, hasta el momento de echarlo en el horno. Hace muy pocos años que existió en los locales donde se elaboraba el pan, como existen en la actualidad en las casas de campo llamadas *quinterías,* aunque para distintos usos, unas especies de bancos á los dos lados del fuego, construídos de piedra y yeso, de unos dos metros de largo por cincuenta ó sesenta centímetros de ancho, en donde, sobre *tendidos* de lana (especie de manteles que se fabricaban y fabrican aún en la villa), colocaban el pan hasta hacer la primera ó segunda fermentación, pues de las dos maneras se ha cocido y se cuece, como haremos notar en su propio lugar, dando á

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

estos bancos el nombre especial de *poyos*. Esa misma denominación reciben hoy los de las *quinterías,* los cuales se aprovechan para camas de los gañanes que van á ellas por toda la semana. Los que se destinaban para el pan se han sustituído con tableros de madera de proporciones casi iguales á las de los antiguos *poyos*. Este nombre perdura, no obstante haber desaparecido, puesto que con frecuencia, cuando se le pregunta á alguna en qué estado tiene la cochura, contesta: «Ya está en el *poyo*»; con lo cual hace referencia al tablero que sustituyó á aquél.

Veamos ya, dejando el origen y calificativo de los hornos de *poya* para los investigadores de la historia, los medios ó recursos que se emplean en su construcción y los móviles que impulsan á las viudas á dedicarse á tal industria.

Previsoras las familias en que nos venimos ocupando, de su porvenir, en caso de inutilidad ó muerte del cabeza de ellas, sin esperanza alguna de que, si llega este fatal trance, tendrán quien las ampare, como no sea ingresando en algún establecimiento de caridad ó implorándola públicamente, no hacen lo que ordinariamente vemos en las familias que viven de sueldo y esperan cesantía, tanto para la viuda como para los hijos, que gastan al día todo cuanto ganan, sin preocuparse para nada del mañana; sino que altamente juiciosas, después de cubrir las atenciones más perentorias de la vida procuran, del pequeño jornal, ahorrar alguna cosa, aunque sumamente insignificante, principalmente en los dos ó tres años de casados, en que no tienen familia, y en los cuales reciben, tanto de los padres del marido como de la mujer, algunos auxilios, tales como la comida muchos días; el vivir con ellos, ahorrándose, por lo tanto, sesenta ú ochenta pesetas anuales de alquiler; economizando el dinero que habían de emplear en las primeras vestiduras del primogénito, lo cual corre á cuenta de los padres del marido, así como los derechos parroquiales del bautizo y el gasto que á éste sigue para festejar el feliz alumbramiento, invitando á los más cercanos parientes y amigos íntimos.

Unido á todo esto el dinero que recibieron en la boda, y á

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

veces el del reconocimiento y regalos del novio y de las dos familias también, si estos últimos no los han empleado para hacer la dote, plantan su azafranal, cuyo producto ahorran casi íntegro y lo invierten en casa, burra, etc., según hemos visto en el tratado del azafrán.

Por las razones dichas, si á los seis, ocho ó diez años de contraer matrimonio, se inutiliza ó muere el marido, la viuda no queda en la miseria, cuenta con ese pequeño capital, insignificante, claro está, para poder, sin la ayuda del jornal, seguir sosteniéndose á sí misma y á sus pequeños hijos. Lo natural sería, tratándose de una débil mujer que llega á encontrarse en tal estado, ir vendiendo poco á poco ó empeñando conforme lo fuera necesitando el ahorro obtenido durante el matrimonio hasta quedar reducida á la miseria, para venir al año ó año y medio á engrosar esa turba espantosa del pauperismo que llena nuestras ciudades. Pero afortunadamente no es así; comprende bien pronto su situación, y en medio de la amarga pena que embarga su espíritu por la irreparable pérdida que acaba de sufrir, dirige su mirada y encamina sus pasos hacia los medios que eviten llegar á aquel estado. Para conseguir esto vende la burra inmediatamente, porque en vez de utilidades le ocasiona gastos; vende también los azafranales, pues ya sin el marido es poco el rendimiento que dejan; toma por estas cosas ciento ciencuenta á doscientas pesetas y con ellas manda construir en su propia casa un horno de cabida de cincuenta á sesenta panes, ayudando ella misma como un peón á los albañiles, acercando la piedra, el agua, etc., á fin de que cueste lo menos posible; compra artesa para amasar, cedazos para cerner la harina, caldera para calentar el agua, tablón en vez de antiguo *poyo* y tendidos, y una vez que tiene todo esto preparado anuncia en el barrio que ha puesto horno de *poya,* desde cuyo momento no le falta el pan, como vamos ver.

Las vecinas de la calle ó del barrio donde existe el horno de poya toman vez la víspera ó antevíspera de cocer, con el fin de saber la hora que les corresponde; pues como son va-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

rias las que han de hacerlo sucesivamente en un mismo día, si no adoptaran esta precaución, se estorbarían las unas á las otras y se seguirían perjuicios y molestias, no tan sólo á ellas, que tendrían que esperar ó volver una ó más veces, sino principalmente á la dueña del horno, porque, retrasando las horas, le estorbarían el que cociera una hornada más. Hecha esta primera diligencia, la dueña del horno se encarga de ir á la casa de la clienta antes de la hora convenida, para ayudar á ésta á trasladar la harina, el agua, la sal y la leña. Ya en la casa del horno los elementos dichos, la hornera se encarga de cerner la harina y al mismo tiempo va calentando el agua para amasar, tan luego como está cernida, desde cuya operación la cliente le ayuda, como igualmente á hacer el pan y á echarlo en el horno, del cual ha de sacarlo la hornera. En el entretanto que el pan en el *poyo* ó tablón fermenta ó se viene, no solamente hace el horno, sino que va cerniendo la harina de otra, para, tan pronto como el pan ha entrado en el horno, amasar la segunda; y así sucesivamente, hasta terminar el día con tres y cuatro hornadas. También tiene obligación de ayudar á la cliente á trasladar á su casa el pan.

Si la que va á cocer no ha podido reunir la fanega ó no le conviene cocer tanto, por tener poca familia y no querer que se le ponga el pan muy duro, procura juntarse con otra que se encuentre en las mismas circunstancias, de lo cual se encarga la dueña del horno. En este caso hay que hacer notar: 1.° Que cada una amasa aparte sucesivamente su media fanega, procurando adicionar á la última mayor cantidad de levadura, con el fin de que se venga ó fermente á un mismo tiempo con la primera. 2.° Que para que en el horno no se confundan los panes de una y de otra, se señalan los de una, bien sirviéndose de un dedal de los que usan para costura, resultando como un sello, bien haciéndoles un piquete, etc., 3.° Que la leña la gastan por entre ambas partes.

Generalmente las dueñas de los hornos son tan honradas, que no hay inconveniente en dejarles la harina y demás, con la completa seguridad que no les ha de faltar lo más mínimo.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

Claro está que esto entra por mucho para lograr gran parroquia, así como el aseo que han de tener, no tan sólo en sus personas, sino también en el local y artefactos invertidos en la cochura. Por estas circunstancias, y muy especialmente por la primera, acontece que algunas familias, bien porque tienen muchos hijos pequeños y no pueden abandonarlos un solo momento, bien porque se encuentran con otras ocupaciones que de dejarlas perderían más que si fueran á la cochura, dan á la del horno de *poya* todo lo necesario y ésta se encarga, sin ayuda alguna y sin su presencia, de llevarles el pan cocido.

Explicada ya la parte que pudiéramos llamar activa de los hornos de *poya,* veamos ahora la utilidad que reportan, tanto á la del horno como á las que hemos denominado clientes. Ya al hablar del origen de estos hornos decíamos que por cada fanega de candeal que se cuece han de dar un pan, si las clientes ayudaban á la operación, y dos en el caso de no ayudar á nada. Ahora bien; poniendo por término medio que al día cuecen tres hornadas, resulta que obtienen tres panes, que al precio de treinta y cinco céntimos uno hacen un total de una peseta y cinco céntimos; más quince céntimos de la ceniza hecha en las cochuras, reportan un beneficio al día de unos cinco reales. El pan que les sobra para su manutención y la de sus hijos lo venden, y con su importe atienden á otras necesidades de la vida. Así continúan hasta que colocan á los hijos, bien de gañanes, de pastores ó jornaleros. Con la industria dicha viven de veinticinco á treinta viudas, que son precisamente el número de hornos de esa clase existentes en la localidad.

Ciertamente habrá extrañado la venta de la ceniza, principalmente para las personas que viven en poblaciones donde se disfruta de ríos, arroyos ó abundantes fuentes de finas aguas; y como aquí carecemos de todo eso y el agua de los pozos, no solamente es escasa, sino de condiciones tales que la hacen inservible para beberla, así como también para disolver el jabón, es preciso para esto último usar la ceniza haciendo lejía, con la cual lavan la ropa. Como en las lum-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

bres ordinarias generalmente se adiciona á la leña paja, la ceniza que de éstas resulta no sirve, y han de usar la de los hornos, por ser exclusivamente de leña, vendiéndola á cinco céntimos el celemín, cantidad obtenida próximamente de cada fanega que cuecen.

Visto el producto de la dueña del horno, presentaremos la economía que resulta á la cliente. De cada fanega de candeal cocido en los hornos de poya sacan de 46 á 48 panes [1], más tres celemines de salvado, que al precio de 40 céntimos celemín, importan 1 peseta y 20 céntimos. Los gastos son: un pan que dan á la del horno, una libra de sal, que vale 10 céntimos, y unos 30 que les cuesta la leña; de modo que les quedan 47 panes y 80 céntimos. Si lo compraran á los panaderos al precio que éstos expenden el pan, la fanega les saldría por 40 panes y perderían el salvado; de donde resulta que en cada fanega ahorran siete panes y 80 céntimos, que multiplicados por 12, que son las fanegas que se calcula necesita cada persona al año, se obtiene de economía 84 panes y 9 pesetas con 60 céntimos. Ahora bien; supongamos una familia de un jornalero que se compone de cinco personas; al año se ahorran 420 panes, que al precio de 35 céntimos importan 143 pesetas 50 céntimos, más 48 pesetas del salvado.

Puesta de manifiesto la economía obtenida, veamos ahora las personas que contribuyen al sostenimiento de estos hornos: 1.°, los gañanes, que recogen todos los años 12, 15, 20 y más fanegas de candeal procedente del llamado *pegujal de gañanes*, dependiendo el más ó el menos, no tan sólo de la abundancia de la cosecha, si que también de la categoría del gañán; 2.°, los pastores, que en Mayo ó Junio venden los corderos procedentes de su ahorro; parte de su valor lo emplean en candeal en la época de la recolección en que suele estar más barato, con el fin de que en el invierno sus mujeres é hijas vayan á los hornos de

---

1 Hay que advertir que el pan de esta clase tiene todo lo suyo, es decir, lo que llaman cabezuela ó moyuelo, mientras que el de los panaderos carece de ella.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

poya á cocer el pan, pues á ellos como á los gañanes se lo da el amo, á éstos ya cocido y á aquéllos en grano para que ellos mismos se hagan la harina y la torta llamada de pastores; 3.°, los jornaleros que han tenido sembrada el haza que adquirieron con el producto del azafrán ó de alguna otra que han tomado en arriendo, ó que con parte del importe del azafrán han comprado algunas fanegas de candeal, lo guardan para cocerlo como los anteriores en los hornos de *poya;* 4.°, los artesanos pobres que carecen de los medios que los anteriores, procuran ahorrar, como los jornaleros que se encuentran en el mismo estado, para comprar, á medida que lo van necesitando, una ó media fanega de candeal, con el fin de hacerlo pan en los hornos que nos ocupan; 5.°, el grano del pósito, que si bien su objeto es para darlo á los pobres, con el fin de que puedan sembrarlo, esto no obstante, en vez de sacar tres fanegas que han de sembrar, sacan seis ó más, empleando la mitad en pan que elaboran en los mismos locales que los ya dichos.

Todos, gañanes, pastores, jornaleros y artesanos, para convertirlo en harina se valen de los *saquileros*, ó sea de aquellos que tienen arrendados molinos en el pequeño Azuel, y ellos mismos se encargan de ir con carritos ó caballerías á las casas donde les avisan para recoger el candeal, y después, una vez convertido en harina, volverlo á las mismas casas, cobrando por ello tres cuartillos de candeal por fanega. Cuando el río Azuel en plena canícula se seca, aprovechan los molinos de viento y la fábrica movida á vapor que existe hace unos doce ó catorce años dentro de la población, en cuyo caso los dueños del grano lo conducen á la fábrica ó al molino, pues no dista de la villa más de un kilómetro. Hace unos quince años que molían tres tahonas movidas por caballerías; hoy no ha quedado ninguna.

Tal vez se ocurra preguntar: ¿por qué, existiendo la costumbre de cocerse cada familia el pan que necesitan, no tienen todas hornos y demás accesorios para hacerlo en su propia casa, ahorrándose con tal motivo el pan que dan por la fanega y las molestias que ocasiona tener que trasladar la

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

harina, el agua y la leña? La pregunta queda contestada con manifestar: 1.°, que muchas casas carecen de condiciones para la colocación del horno; 2.°, porque aunque la casa las reuna, muchos no poseen el dinero necesario para construir el horno y adquirir los demás utensilios; 3.°, que no todas las familias tienen casas propias, sino que las viven en alquiler; y aunque la casa así ocupada reuna condiciones para el caso, el dueño generalmente se niega á construirlo por su cuenta, y el inquilino, que no sabe el tiempo que la ha de ocupar, tampoco quiere realizar este gasto de 80 ó 100 pesetas aunque el dueño le conceda permiso; 4.°, porque la cochura es una operación que no todos saben hacerla, y además no se puede llevar á cabo con perfección por una sola persona, y en los hornos de *poya* encuentran ambas cosas.

Y para terminar, debemos consignar, en honor de la clase media, que el pan que ésta consume se lo hace ella dentro de sus mismas casas. Así lo vemos en familias que cuentan con seis, ocho y diez mil duros de capital, obteniendo con esto el ahorro que ya hemos visto y además otra cosa altamente laudable, cual es el enseñar á las hijas y á la familia en general que, para conservar los bienes y aumentarlos lícita y honradamente, se hace preciso el trabajo y la economía.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...]

GAÑANES

LA SOLANA (Ciudad Real.)

SUMARIO

§ I. Los gañanes en la Mancha. — Distinción ó clasificación de los mismos. — Ajustados: tiempo que dura el contrato: soldada y pegujal. — Diarios: su sueldo: cuándo se utilizan. — Diferencias entre ajustados y diarios.

§ II. Categorías ó clases entre los gañanes. — Labor: su composición. — Obligaciones del mayoral: ídem del ayudador: ídem del zagal mayor: ídem de los zagales menores. — Cualidades de cada uno. — Labor de un solo par. — Mediana.

§ III. Utensilios que se le entregan al gañán para uso de la agricultura en particular: ídem en común: ídem para su servicio. — Camastro.

§ IV. Manutención: Hatería: Aniaga. — Vituallas.

§ V. Trato social que el gañán recibe del amo y éste de aquél — Descanso de los gañanes. — Mujeres de los mismos.

§ VI. Causas por las cuales se deshace el contrato antes de terminar el año. — Tabla-calendario para ajustarles la cuenta cuando se deshace el contrato.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
CENTRO DE ESTUDIOS DE CASTILLA-LA MANCHA. CECLM

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

GAÑANES

§ I. Los gañanes en la Mancha. — Distinción ó clasificación de los mismos.—Ajustados: tiempo que dura el contrato: soldada y pegujal.—Diarios: su sueldo: cuándo se utilizan.—Diferencias entre ajustados y diarios.

El gañán de esta tierra manchega es, entre los sirvientes, una excepción, digna por cierto de hacerse pública en estos tiempos en que se quiere proteger y amparar á las clases trabajadoras, de las cuales en ciertas industrias modernas tanto se abusa, para que conociendo su manera de vivir, el trato que reciben, la alimentación que les dan, sueldo y distinciones de que son objeto por parte del amo cuando les ocurre una desgracia ó están enfermos, puedan servir de lección á las empresas modernas, que tratan al hombre como á una máquina, y evitarse que las muchedumbres, por la fuerza, les hagan variar, si los legisladores, entretenidos exclusivamente en hacer política, no dictan á tiempo leyes protectoras para el que suda y trabaja. Vamos, pues, á describir las costumbres de los gañanes en la Mancha, fijándonos para ello en la villa de La Solana, por ser uno de los pueblos en que con mayor extensión se cultivan los cereales, por cuya razón, juntamente con Villanueva de los Infantes, se les llama los graneros de la Mancha.

Los gañanes se distinguen ó clasifican en ajustados y diarios. Los primeros son aquellos que se comprometen á servir por año. El día de la Asunción de la Virgen (15 de Agosto), el gañán que está ajustado trata con el amo, ó éste con

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

aquél, si en el próximo año agrícola, que da principio el día de San Miguel (29 de Septiembre) y termina en igual fecha después de la comida del medio día, va ó no á seguir en la casa con las condiciones que lo ha estado ú otras distintas, para tener tiempo, caso de no seguir, de hacer diligencias, el gañán para acomodarse en otra casa, y el amo para buscar nuevo criado en el período que media desde el 15 de Agosto hasta el 29 de Septiembre. Si al llegar la fecha indicada amo y criado guardan silencio, se sobreentiende que ambos están mutuamente satisfechos, y por lo tanto, que el pacto continúa en la misma forma que está. Si por el contrario, no se queda, tan luego como termina la comida el día de San Miguel, liquida, si no lo ha hecho ya, la cuenta de la soldada con el amo que deja; toma sus albarcas, la vara de gavilanes, que es de su propiedad, como en algunos las cabezadillas, y despidiéndose se marcha á la casa donde ha sido ajustado y en donde ya ha de cenar. En lo dicho se funda la frase tan conocida en esta tierra, que dice: «Has hecho San Miguel», y que no sólo se aplica á los gañanes, sino también á otra clase de criado que en cualquier época del año muda de amo.

El ajuste del gañán consiste en la manutención que el amo ha de darle todo el año, que más adelante hemos de ver con todo detalle, y en la soldada y pegujal que indica el siguiente cuadro en su núm. 1.°:

GAÑANES	Sueldo	1.° Pegujal.			Corresponde saliendo		2.° Importa el pegujal.			Ganancia total.
	Pesetas.....	Candeal... — *Faneg.*	Cebada.... — *Fan.*	Paja..... — *Car.*	Candeal á 8 fanegas. — *Faneg.*	Cebada á 12 fanegas. — *Faneg*	Candeal á 11 pesetas — fanega.... *Pts. Cts.*	Cebada á 5 pesetas — fanega.... *Pts. Cts.*	Paja á 0,25 céntimos — arroba... *Pts. Cts.*	— *Pts. Cts.*
Mayoral.....	150	3	1	1	24	12	264 »	60 »	6,25	480,25
Ayudador.....	130	2	1	1	16	12	176 »	60 »	6,25	372,25
Zagal mayor....	125	1 y 1/2	1	1	12	12	132 »	60 »	6,25	323,25
Zagales menores (uno).....	100	1	1	1	8	12	88 »	60 »	6,25	254,25

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

Para ver lo que gana el gañán, fuera de la manutención, anualmente, supongamos que el llamado pegujal, que en realidad es una verdadera participación en la siembra de candeal y cebada, sale á ocho; es decir, que de cada fanega sembrada se obtienen ocho, y que la cebada sale á 12; que el precio del candeal es de 11 pesetas y el de la cebada de 5; que el carro de paja tiene 25 arrobas á 25 céntimos de peseta una; y resulta que la ganancia anual es la que indica el precedente cuadro en su núm. 2.° Además reciben algunas vituallas que ya iremos mencionando en el desarrollo de este trabajo.

Dejamos por un momento á esta clase de gañanes para hablar de los diarios, á los cuales se les denomina así por entrar á servir sin tiempo determinado, es decir, al día; no ganan pegujal, el sueldo es el de una peseta diaria y la manutención, y en cualquier tiempo se les puede despedir con ó sin justa causa. Se acude á esta clase de gañanes en las ocasiones y por las causas siguientes: 1.°, cuando alguno de los ajustados cae enfermo; 2.°, cuando se casa, porque entonces, para solemnizar el acontecimiento, está en su casa seis ú ocho días; y 3.°, cuando muere algún pariente próximo del ajustado, por tener éste que asistir al entierro y funerales. En los tres casos el gañán ajustado ha de buscar al diario, pagarle á razón de peseta por día, y la manutención es la que á él correspondía. También se recurre á los diarios en el tiempo de la sementera, por la razón de que en las grandes labores el mayoral y el ayudador no hacen otra cosa que sembrar, y la yunta que ellos manejan había de estar parada al no buscar un diario, ó porque en vez de un arado, si la sementera es buena, con el fin de aprovecharla bien, en algunas yuntas ponen dos arados ó aran con los de varas llamados *gangas,* para lo cual se necesitan dos gañanes. Desde luego se comprenderá que en estos casos la soldada y manutención del diario son de cuenta del amo.

Conviene manifestar la diferencia que existe entre una y otra clase de gañanes, porque con facilidad se ocurrirá que, haciendo ó prestando el mismo servicio los unos que los

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

otros, sería más ventajoso para el labrador y para el gañán que fuesen diarios y no ajustados, pues se evitarían, como veremos más adelante, los muchos disgustos que se ocasionan á ambos cuando se ven obligados á despedir á un ajustado en medio del año, ó el gañán tiene que marcharse sin haber cumplido, ó en el caso de muerte é inutilidad de éste. Sin embargo de estos inconvenientes, que ya expondremos cómo se resuelven, procuran los amos no quedarse sin gañán ajustado y los gañanes rehusan á todo trance quedar desacomodados. Las razones que á unos y á otros asisten son varias, y vamos á ocuparnos en ellas, por la utilidad é interés que entrañan.

Al tratar de los pastores en la Mancha [1], se hace notar que, como ninguna clase de criados, los pastores son diligentes y cuidadosos del caudal del amo, afirmando que no es todo virtud, sino que proviene este celo de que en el mismo ganado del amo llevan ellos también su pequeño capital, y en los gañanes ajustados viene á suceder una cosa muy parecida; tanto, que de éstos puede decirse que la actividad y cuidado que ponen en las operaciones agrícolas depende de su propio interés. En efecto; el gañán ajustado sabe muy bien y le consta por la experiencia lo que dice el Espíritu Santo: «Pasé por el campo del hombre indolente y perezoso, y todo estaba sembrado de ortigas, espinas, etc.» [2], y que, por el contrario, el mismo Espíritu Santo, en otra parte, afirma «Que el que trabaja su tierra hará alto el montón de sus mieses [3]; y como precisamente su ganancia, el que su familia y él puedan vivir con cierto desahogo y bienestar estriba en que el montón de las mieses sea grande, por la participación que en él le da el amo, de ahí que se tome tanto interés y mire como cosa propia todo lo que al cultivo

---

1 La Osa: «Costumbres pecuarias de la Mancha», *Revista de Legislación y Jurisprudencia*, t. xc, págs. 338 y 339.

2 Per agrum hominis pigri transivi: et ecce totum repleverunt urticae, et eperuerunt superficiem ejus spinae... (*Prov.*, cap. xxiv, vers. 30.)

3 Qui operatur terram suam, inaltabit acervum frugum. (*Ecclesiasticus*, cap. xx, vers. 30.)

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

de cereales se refiere. Por eso vemos en este país remover la tierra hasta dejarla expurgada de toda raíz, obteniendo barbechos inmejorables; vemos en la época de la sementera, si ésta se presenta buena, desvivirse el gañán por aprovecharla; vemos, en fin, una actividad y un celo como en ningún pueblo cuando llega la recolección, siendo en primer lugar los gañanes ajustados los mejores guardianes para reprender á los segadores si el rastrojo no lo hacen bueno, para acarrear pronto la mies segada, quitándola de este modo á la rapacidad de los que buscan lo ajeno, y para vigilar en la era de emparvar, adonde hacinan en grandes montones las mieses, á fin de impedir que una mano malvada, valiéndose del fuego, destruya en pocos momentos todo el trabajo de un año y, por lo tanto, su pequeño capital. Sin pasar por ahora á otros detalles que en el trascurso de este trabajo iremos reseñando, ya puede apreciarse con lo dicho la diferencia entre los gañanes ajustados y los diarios; aquéllos, mirando la cosa como propia; éstos, como extraña ó ajena.

§ II. Categorías ó clases entre los gañanes. — Labor: su composición. — Obligaciones del mayoral: ídem del ayudador: ídem del zagal mayor: ídem de los zagales menores. — Cualidades de cada uno. — Labor de un solo par. — Mediana.

Como dentro de los sirvientes en que nos ocupamos existen sus categorías ó clases, y según ellas son sus obligaciones, conviene, ya que los tenemos ajustados y formando parte de la casa labriega, fijarnos en una labor compuesta de ocho ó más pares de mulas, para ver esas obligaciones con la mayor claridad posible, descendiendo después hasta las más pequeñas, que tienen un par y hasta medio par de mulas, á lo cual se denomina *mediana*.

Se da el nombre de *labor* al conjunto de varios pares de mulas que se rigen por unas mismas órdenes y pertenecen

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

á un mismo dueño. Esta se compone de un mayoral, un ayudador, un zagal mayor y cinco ó más zagales menores. Cada uno de ellos tiene señaladas sus obligaciones, á las que pudiéramos llamar ordinarias, por ir anejas á la clase á que el gañán pertenece, y mientras el amo no ordena otra cosa aquéllas han de cumplir.

El mayoral, como cualquier otro gañán, ha de llevar un par de mulas, y no se crea que por ser el cabeza lleva la mejor yunta, sino que de ordinario es todo lo contrario, teniendo que arar lo mismo que cada uno de los demás gañanes. Es el obligado, en unión del ayudante, á tirar toda la simiente, por cuya razón mientras dura la sementera tienen dos gañanes diarios, á fin de que las yuntas no estén paradas, como ya queda dicho. Tan pronto como da principio la recolección de cereales ha de permanecer en la era de emparvar, sin faltar de ella más que para mudarse de ropa, pues allí le llevan la comida y allí también duerme. Ha de ordenar, según las épocas y diferentes operaciones agrícolas, la hora en que han de salir de casa, la en que han de hacer las comidas y la de la vuelta á la población ó casa de campo, llamada *quintería.* Es el encargado de velar por la esmerada perfección de todas las operaciones que le están encomendadas, pues á él solo han de reprenderle, caso de no reunir la perfección debida; por cuya razón tiene la facultad de amonestar, si lo merecen, á sus subordinados; y si la amonestación no basta, ponerlo en conocimiento del amo, para que tome las disposiciones que crea oportunas y que ya veremos. Ha de cuidar también de que todas las caballerías estén bien asistidas, tanto de pienso como de herraduras, y si observa dolencia en alguna de ellas avisar al amo para que éste lo haga al veterinario y se la ponga en cura. De la misma manera ha de vigilar por la conservación de las mantas, arreos é instrumentos de labranza, participando al amo los desperfectos para que los remedie, y caso de ser inservibles los reponga con otros.

El ayudador, en casos de ausencia del mayoral, está obligado á desempeñar sus cargos. Como tal ayudador, le co-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

rresponde llevar la mejor yunta de la labor, á la cual se le denomina cochera, á no ser que en la casa exista un par de mulas dedicado exclusivamente al servicio del coche. Es el encargado de sacar todas las noches el pienso, ayudado de uno de los zagales, y asimismo repartirlo durante la noche con un zagal entre todas las caballerías, y los domingos por la tarde, entre las cuatro y las cinco, acudir á la casa para echar un pienso á la labor. Es el obligado, con ayuda de los zagales, á arreglar las comidas cuando no están en la casa. De igual modo su yunta es la que conduce á las hazas el hato, los arados y todo cuanto necesitan. Y él es, por último, el que dirige y hace con el zagal mayor y alguno de los menores el acarreo de las mieses.

El zagal mayor hace las veces del ayudador cuando éste está ausente; y, como los menores, están á las órdenes del mayoral, alternando en echar paja, llevar cada uno su yunta al agua, á herrar, etc.; la del mayoral, generalmente ellos son los encargados de conducirla á las operaciones dichas, así como también llevan las rejas á la fragua para aguzarlas.

El mayoral y el ayudador son personas de más de treinta años, ya casados, y el primero lleva como condición precisa la formalidad y el respeto que el cargo de director reclama. El zagal mayor también suele pasar de la mayor edad é igualmente es casado. Los zagales menores son todos solteros, muy jóvenes, tanto, que al verlos se duda de algunos si podrán manejar la esteva, y, en su mayor parte, son hijos de gañanes y jornaleros que, desde edad muy temprana, han ido acostumbrándolos á sufrir las inclemencias de las estaciones en los azafranales, en la recolección de aceituna, en la escarda, vendimia, etc., y algunos días los llevan al hato donde están arando, para instruirlos en el manejo del arado. Cuando llegan á 15 ó 16 años los acomodan ó ajustan en la forma que queda dicha de zagales menores. Así continúan cinco ó seis años, según sus aptitudes é inteligencia para el oficio, ascendiendo, á medida que lo van mereciendo, á zagal mayor, ayudador y mayoral.

Como son muchas más las labores que se componen de un

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

par de mulas que las que cuentan de tres en adelante, en cuyo caso se rigen como la que acabamos de ver, y en las de un solo par los gañanes que las sirven han de saber hacer todas las operaciones, como acontece á los mayorales, resulta que una vez que en las grandes labores han aprendido todo lo que al oficio concierne, si no hay colocación por no vacar puestos de mayoral ó ayudador, pasan á las casas de los medianos, y generalmente en éstas son ajustados con soldada y pegujal de mayoral. La manutención es igual que en las labores de muchos pares.

Acontece con esta clase de gañanes que sirven en la casa de un solo par, aunque no es lo ordinario, que si tienen un pedazo de tierra de dos ó tres fanegas de su propiedad, el amo les consiente que lo aren y siembren con sus mulas, é igualmente que acarreen la mies, la trillen y encierren el grano y la paja, aprovechando para ello algunos domingos por la mañana, en que es costumbre que descansen.

Y por último, nos queda ver al gañán ajustado que sirve á dos amos. Si un labrador no cuenta con tierra suficiente para un par de mulas, se conviene con otro que está en las mismas condiciones, y echan una *mediana,* es decir, cada uno pone una mula, y se utilizan recíprocamente de las dos por semanas. Los demás utensilios que esa yunta necesita no se hacen comunes, sino que cada uno tiene los suyos; por cuya razón, al llegar el sábado, día en que se traslada la yunta, no se mudan mas que ésta y el gañán. Éste se busca y ajusta por los dos, dándole por mitad la soldada que en el caso anterior, y el pegujal también por mitad; pero, como puede acontecer que á uno le salga mejor que al otro, por tener mejores tierras, aprovechar mejor semana de simienza, etc., determinan de cuál de los dos ha de ser el pegujal á que han de atenerse, si al de F. ó al de M., y de esta manera evitan disgustos que pudiera haber al llegar el caso de entregarle el pegujal. La manutención, claro está, ha de dársela aquel en cuya casa trabaja.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

§ III. Utensilios que se le entregan al gañán para uso de la agricultura en particular; ídem en común; ídem para su servicio.— Camastro.

Además de las dos caballerías que á cada gañán se le entregan, necesita: un arado, por lo menos con dos rejas; una toza enjaezada; unos ramales de cáñamo para manejar la yunta, los cuales se fabrican en la villa, en donde existen de tiempo inmemorial obradores para su elaboración, así como para todo lo que al cáñamo se refiere; cuatro mantas, dos para enmantar las mulas y otras dos para formar las colleras en donde sufre el horcate de la toza; aquéllas se adquieren del comercio, éstas se fabrican en la población de buena y abundante lana.

Si la labor es de seis ú ocho pares, reciben además, y es de aprovechamiento para toda la cuadrilla, dos, tres y hasta cuatro carros de lanza con sus laillos, llamados suelos, de esparto; otro también de esparto, más ancho, llamado solera, que cubre el hueco de la escalera, y los tres suelos y solera se fabrican también en la villa, así como capachos, cachirulos, espuertas, etc.; pudiendo decir que es la fabricación del esparto una de las industrias mayores y más antiguas que se conocen en la Solana; dos, tres y hasta cuatro pares de guarniciones con sus colleras, ramaleras, etc.; una cuba para trasladar el agua que han de beber las caballerías, cuya cabida se calcula de cinco á seis cántaros por par de mulas; otra pequeña para el uso de ellos, ó una piel cerrada y perfectamente curtida; costales para llevar el pienso; un hacha para hacer las orejeras, con uno de los lados en forma de martillo. En el verano reciben también dos, tres y cuatro galeras para hacer el acarreo de las mieses; las trillas, palas, horcas, etc. Todo esto, que aprovecha una gran labor en común, lo necesita un solo par de mulas, á excepción de las

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

galeras, que generalmente no las tienen, valiéndose de los carros para trasladar la mies.

Para uso de ellos les entregan: 1.°, una manta de igual clase que las segundas dichas anteriormente, para abrigarse; en algunas casas usan una de las ya citadas; 2.°, un caldero mayor ó menor, según el número de gañanes de que se compone la cuadrilla; 3.°, una paleta; 4 °, una aceitera de hierro ó de cuerno para llevar el aceite; 5 °, varias talegas para la sal y demás necesario á la condimentación de las comidas; 6.°. una *escusa* de esparto, de la misma forma que una maleta de regulares dimensiones, en donde colocan el pan, la carne ó tocino, las patatas, etc. Si la cuadrilla es grande, les dan un costal ó dos para el pan y las patatas, porque la *escusa* se hace insuficiente. Si se van de quintería llevan á más de lo dicho: un candil, olla, cazuela, etc., porque entonces necesitan estos utensilios, como veremos en la manutención.

Duermen en las cuadras, en donde les tienen una cama común, á la cual le dan el nombre de *camastro*, y está formado de piedra y yeso á una altura de 15 á 20 centímetros sobre el suelo, cubierto de un tamo de paja de 10 centímetros, el cual hace de colchón. El abrigo lo constituyen las mantas que utilizan en las colleras y las que usan en particular. En las *quinterías* duermen en los *poyos* que hay á los lados del fuego y en los pesebres sobrantes.

§ IV. Manutención: Hatería: Aniaga.—Vituallas.

La manutención del gañán, en esta localidad sobre todo, es abundante y nutritiva, no dejando que desear nada tampoco en las otras poblaciones de la Mancha. De dos maneras se lleva á efecto: una que, para darle algún nombre, denominaremos *hatería,* y otra que desde luego recibe el nombre de *aniaga.*

La primera es la que directamente el amo da al gañán en

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

la forma siguiente: Si van de *quintería*, es decir, si se marchan á una casa de campo por toda la semana para no volver á la villa hasta el sábado por la tarde, á cada gañán se le da: 18 libras de pan, nueve libras de patatas, dos libras de carne (si es convertida en salón una), una libra de tocino, una y media de aceite, una de garbanzos, otra de judías, otra de arroz y las verduras que da el tiempo. La cena del sábado se la tienen ya preparada en la casa por el ama ó la criada, mientras que las otras comidas se las han de hacer ellos. Si todas las noches vuelven á la población, á cada uno le dan: dos libras de pan, una y media de patatas, de tres á cuatro onzas de tocino, tres onzas de aceite y algunas verduras de las que da el tiempo; esto para el almuerzo y comida, porque la cena, como cuando vuelven el sábado de *quintería*, se la tienen ya preparada, y consiste generalmente en un guisado de carne, algunas veces arroz y patatas, otras potaje, etc., con su correspondiente ensalada, uvas, etc., y el pan que necesitan. En los domingos, el ama ó la criada también se encargan de hacerles el almuerzo, la comida (cocido) y cena; y en los días señalados de Pascua y fiestas principales les dan extraordinarios, tales como conejos, liebres ó pavos con arroz.

La segunda manera de mantener al gañán consiste en dar el trato directamente, no al gañán, sino al mayoral, y éste se encarga en su casa de mantener la cuadrilla. Á esto se da el nombre de *aniaga*, y consiste en suministrar al mayoral: catorce celemines de candeal para cada uno mensuales, seis libras de aceite, también mensuales, dos reales diarios y la leña suficiente para hacer los guisados. También el amo ha de facilitarle carro y caballerías para hacer la harina.

En esta población hasta hace muy pocos años no se había introducido la *aniaga*, la cual no ha satisfecho ni á los amos ni á los criados, por cuya razón algunos que la habían adoptado han desistido de ella. No tiene sobre lo que hemos llamado *hatería* más ventaja, porque el gasto es casi el mismo, que descuidar á las amas y á sus criadas de hatear todas las noches al gañán ó todas las semanas, prepararles

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

la cena é invertirse los domingos y los veranos en estar al cargo de las comidas; pero tiene el inconveniente de que los gañanes murmuran del mayoral, con ó sin fundamento, de que les sisa algún tanto el hato que para ellos recibe. Lo cierto es que, por la causa dicha, aquí se desatiende la forma de la *aniaga* y en otras poblaciones, como Manzanares, Alcázar de San Juan, etc., se van cansando también de ella.

El pan, en una y otra forma, les sobra y es costumbre repartirse entre el ayudador y el mayoral ese pan sobrante, con el cual muy bien se mantienen las mujeres de los dos. El mayoral, además de esto, goza de otra ventaja y es que por todo el tiempo que dura la trilla cena con su mujer y algún hijo pequeño todas las noches en la era de emparvar, adonde, como ya queda dicho, le llevan la cena hecha para los tres. Esta costumbre y la de llevarse el mayoral y el ayudador el pan sobrante, constituyen un convenio tácito entre el amo y aquellos sirvientes, mayoral y ayudador.

En las dos formas también reciben como extraordinario en la víspera de Nochebuena, para comer ese día con su familia: un pan, dos libras de bacalao, una de arroz, otra de judías, otra de garbanzos y dos tortas de á una libra cada una. También cuando se hacen las matanzas acostumbran á dar á cada gañán lo que aquí se denomina *presente*, y consiste en un pedazo de media libra de tocino del cerdo recién muerto, un hueso del espinazo y un par de morcillas.

§ V. Trato social que el gañán recibe del amo y éste de aquél.— Descanso de los gañanes.—Mujeres de los mismos.

Si la manutención no deja nada que desear, el trato recíproco entre amos y gañanes puede calificarse, y es, en lo general, cristiano, puesto que los amos no los tratan como criados, sino como amigos, conversando familiarmente con ellos todos los días, y en las casas de los medianos sentán-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

dolos en su misma mesa cuando están en la población, gozando en sus alegrías y sintiendo en sus desgracias. Sí, aquí se ve á los amos vestirse de gala para asistir á las bodas de sus gañanes, acudir presurosos á sus casas cuando ellos ó alguno de su familia están enfermos, para prodigarles no tan sólo consuelos, sino medios con que atender á la enfermedad, tales como medicinas, jamón para el cocido, ropas, etc., y si fallece alguno, asistir al entierro y funerales, costeando algunas veces éstos y la caja. Basta decir que hay gañán que entra de zagal en una casa cuando cuenta quince ó veinte años y de allí sale á los sesenta y setenta, porque se inutiliza ó muere, sin haber conocido más que á un amo ó á los hijos de éste. Aquí, en lo dicho, encontramos una de las razones por qué los gañanes quieren ser ajustados, pues, de esa manera se engendra un cariño recíproco que en los diarios se hace imposible, por estar hoy aquí y mañana allí.

Esto es muy hermoso, pero también es muy simpático ver el comportamiento de los gañanes. Los tratan como amigos, es verdad, pero no lo pierden, porque ellos defienden y miran, no tan sólo por los intereses que les tienen encomendos, sino que la persona del amo es defendida como defiende el hijo al padre; los honran también asistiendo al acto que para ellos se considera el más solemne de la vida, á los desposorios, pero también ellos les corresponden á las pocas horas, dejando los recién casados á todos los invitados para hacerles la primera visita, de la cual siempre obtienen un obsequio; que están enfermos y los visitan, también ellos, si á los amos les ocurre igual, allí están con sus mujeres ofreciéndose incondicionalmente para aliviarles en los desvelos que una enfermedad ocasiona; y si mueren, también les corresponden, velando su cadáver mientras está en la casa y trasladándolo á mano al cementerio. ¿Puede ó no puede llamarse este trato recíproco verdaderamente cristiano?

En los amos tienen gran confianza, tanto, que la soldada la van recibiendo en veces, conforme sus mujeres necesitan, para comestibles, ropas, etc., y jamás ellos llevan cuenta,

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

bastándoles con que el amo lo siente en el libro que á este fin tiene.

Los gañanes descansan todos los domingos y fiestas principales, á excepción del tiempo que dura la sementera y la recolección de cereales, en cuyas dos épocas no descansan más que el día de Todos los Santos, la patrona Santa Catalina (25 de Noviembre), el *Corpus,* San Pedro, Santiago y Asunción de la Virgen.

Todas las noches, mientras están en la población, desde el 3 de Mayo hasta el 14 de Septiembre, después de cenar todos los gañanes van á sus casas y están con sus familias hasta las diez, y desde el 14 de Septiembre al 3 de Mayo, hasta las nueve. Bien sean las nueve, bien sean las diez, han de estar de vuelta y reunidos en la puerta para entrar juntos en casa del amo; y si alguno á esa hora no ha llegado, ya no le abren, y ha de esperar toda la noche en la portada hasta que sale la labor para hacerse entonces cargo de su yunta. Se dirá que esto tiene algo de tirano y no lo es, pues de esa manera quitan abusos en los zagales principalmente, que por hablar en la reja con la novia se olvidan de su obligación, y además evitan el que, entrando uno solo, puedan sorprender la casa y cometer un robo.

Los sábados por la noche y las vísperas de alguna festividad de las que descansan, los gañanes casados duermen en sus casas y no vuelven hasta el día siguiente por la mañana. Para cuidar las mulas en esas noches, en las grandes labores, se quedan alternando dos zagales, y en las que no hay más que un par, los mismos amos, antes de acostarse, les ehan un pienso y ven si están en condiciones para que no les ocurra ninguna desgracia.

Los domingos por la mañana oyen Misa, arreglan los desperfectos si los hay en los aperos, y por la tarde están en sus casas hasta la hora de cenar, jugando un truque, haciendo una limonada los que son casados, y los solteros en la esquina donde vive la novia. El ayudador ha de ir á media tarde, como ya se ha dicho, á echar pienso á las mulas.

De las mujeres de los gañanes podemos decir lo que de

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

las de los pastores («Costumbres pecuarias» ya citadas). Son en lo general muy hacendosas como aquéllas, fabricando también muchas de ellas la lana, haciendo con las agujas elásticas, medias, calcetines, etc., de estambre, trama ó algodón para los maridos é hijos, los refajos para ellas, mantas y otras clases de tejidos. Se cuecen en los hornos de *poya,* con parte del pegujal de candeal, el pan para el consumo de su familia. Son modestas en su vestir, muy recogidas y altamente religiosas, realizando sus matrimonios generalmente con gañanes.

§ VI. Causas por las cuales se deshace el contrato antes de terminar el año. — Tabla-calendario para ajustarles la cuenta cuando se deshace el contrato.

Para terminar vamos á exponer las causas por las cuales el gañán no cumple el compromiso de servir de 29 de Septiembre á 29 del mismo mes del año siguiente. Para ello distinguiremos las causas en dos clases: 1.ª, causas involuntarias; 2.ª, causas voluntarias. Éstas las subdividiremos en otras dos clases: 1.ª, por causa del amo; 2.ª, por causa del gañán.

Primera. — *Causas independientes de la voluntad.* — La muerte, el inutilizarse y el servicio militar deshacen el contrato de amo y gañán. En este caso, que para los tres es igual, si no hay una avenencia entre el amo y el gañán ó su familia, procede hacer un prorrateo de los meses que ha servido, contando los días de esos meses, no con arreglo á los que tienen asignados en el calendario, porque entonces se faltaría á la equidad, sino con arreglo á otro calendario hecho exclusivamente para este fin, y con el cual, en el año 1834, la Audiencia de Valladolid falló un pleito de prorrateo de un criado ajustado. He aquí á continuación ese calendario ó tabla:

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

MESES	Días.
Enero	13
Febrero	15
Marzo	28
Abril	25
Mayo	30
Junio	60
Julio	60
Agosto	30
Septiembre	25
Octubre	31
Noviembre	28
Diciembre	20
TOTAL DE DÍAS	365

Antes de pasar á hacerle la cuenta á un gañán que se encuentre en el caso que nos ocupa, investigaremos el por qué de esa tabla, cuál es el fundamento de esa costumbre. Desde luego se observa, por muy apartado que el hombre viva de la agricultura, que el trabajo invertido por el gañán en pleno invierno no puede compararse con el de la primavera, ni éste ni aquél con el que emplea en verano, notándose también gran diferencia en el del otoño. En efecto; en el invierno, sin contar los días que se pierden por temporales de agua y nieve, el gañán trabaja muy poco, pues á las siete de la mañana no ha empezado y á las cinco de la tarde ya viene de vuelta. En la primavera, á medida que los días crecen, el trabajo del gañán también aumenta, perdiendo menos días por no ser tan frecuentes los temporales. En el verano, estación del año en que á ciertas clases se les da vacaciones para descansar, y otras para librarse de los abrasadores rayos del sol huyen á regiones donde la temperatura es más benigna, el gañán, sin más sombra que la que proyecta el ala de un sombrero de paja, recibe esos rayos del sol desde que aparece en el horizonte hasta que se oculta de él, sin más descanso que el preciso para comer y sin poder dormir siquiera las horas que duerme el teatino. En el otoño, el trabajo del gañán puede decirse que es igual al

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...

de la primavera. ¿Sería justo, siendo tan diferentes los trabajos en las distintas épocas del año, que al gañán que ha de sustituir al muerto, al inutilizado, etc., sería justo que el pegujal y soldada se repartiese entre el uno y el otro sin tener en cuenta el exceso de trabajo de unas estaciones sobre las otras y el género de trabajos empleados en cada una de ellas? De ninguna manera. Por eso en el centro de Castilla y en muchas poblaciones de la Mancha se rigen por ese calendario ó tabla que dejamos consignado, fundado en la naturaleza misma de las operaciones propias del oficio y en las estaciones en que se llevan á efecto.

Explicado el fundamento de la costumbre, es sumamente sencillo hacerle la cuenta á un gañán que muere; v. gr., al mayoral. Supongamos que muere á últimos de Mayo; ha servido Octubre, Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero, Marzo, Abril y Mayo, ocho meses; contemos los días que en la *tabla* tienen esos ocho meses, é investigando lo que á cada día corresponde de soldada y pegujal, según salga, ó formando una proporción, tendremos lo que le corresponde en los 190 días que suman los ocho meses dichos. Ahora bien; si la cuenta se hiciera con arreglo á los días naturales que esos meses tienen, habría que abonarle 53 más, y por lo tanto, la ganancia sería mayor, pero con perjuicio evidente del que le reemplazara, por corresponderle los meses de más trabajo.

Segunda.—*Por causa del amo.*—Puede suceder, y de hecho alguna vez sucede, que el amo dé malos tratamientos al gañán, tanto en el trato que como á hombre le está obligado, como en la manutención y demás convenido. Cuando esto ocurre ya procura el amo guardarse muy bien de hacerlo en ocasión que el gañán pueda probárselo, porque entonces, probándolo, se le obliga á aquél á que continúe manteniéndolo sin servirlo hasta el día de San Miguel y á que le dé íntegra la soldada y pegujal. Como la mayor parte de las veces que esto ocurre no hay prueba y el amo tiene medios para vejarle y oprimirle, opta el gañán por marcharse, ajustándole la cuenta como en el caso *primero*.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ E

Tercera.—*Por causa del gañán.*—También acontece que el gañán, olvidando sus deberes falta; v. gr., maltratando las caballerías, abandonando éstas por la noche, mermándoles el pienso, no trabajando lo que está obligado, etc., y el amo se ve precisado á despedirlo. En este caso, dicho sea en honor de los amos, generalmente no se da publicidad de la causa que ha motivado tal resolución, y únicamente se suele decir, para no perjudicar al criado, que no convienen los genios, ajustándole la cuenta como en los casos anteriores.

Si el gañán muda muchos amos, y sobre todo, si acostumbra hacer San Miguel antes de rezar del Santo, pierde mucho en su estimación y no suele encontrar fácilmente casa donde ser ajustado, teniendo que quedar para diario.

Si el amo es el culpable, bien por su carácter, bien porque á su casa se le tenga cierta prevención, ya sea por las comidas, ya por ciertas exigencias en el trabajo, etc., los gañanes rehuyen, si pueden, colocarse en tal casa.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Escri[...]

UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA - CENTRO DE ESTUDIOS DE CASTILLA-LA MANCHA, CECLM -

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Es

125

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 1900 - Cultivo del azafran: Hornos de Poya Gañanes, La Solana (Ciudad Real)/ Es